

**ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI DISCIPLINE STORICHE**

Dottorato di ricerca in

Storia d'Europa: identità collettive, cittadinanza e territorio  
(età moderna e contemporanea)

Ciclo XX

Settore scientifico disciplinare di afferenza: M/STO-04

titolo della tesi

**PASTA SECCA E IDENTITÀ NAZIONALE  
*NOTE DI STORIA DELL'ALIMENTAZIONE***

presentata da

Agnese Portincasa

coordinatore

Prof. Maria Malatesta

direttore di tesi

Prof. Alberto De Bernardi

Esame finale anno 2008



## **ABBREVIAZIONI**

ACS    Archivio Centrale dello Stato

AGIA   Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola

ASPR   Archivio Storico della Presidenza della Repubblica

PCS    Presidenza del Consiglio dei Ministri

TCI    Touring Club Italiano



**PASTA SECCA E IDENTITÀ NAZIONALE**  
**NOTE DI STORIA DELL'ALIMENTAZIONE**

**ABBREVIAZIONI**

**INTRODUZIONE**

PER UN'INTERPRETAZIONE STORIOGRAFICA DI UN MITO ALIMENTARE ITALIANO	I
---	---

**PARTE PRIMA**

**REGIMI ALIMENTARI DIFFUSI E CANONI GASTRONOMICI BORGHESI**

LO SPAZIO DELLA PASTA NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ITALIANI ALL'INDOMANI DELL'UNIFICAZIONE POLITICA (1881-1891)	1
--	---

<b>I LE INCHIESTE MINISTERIALI DI FINE OTTOCENTO</b>	1
--	---

<b>1 L'Inchiesta Agraria Jacini. La geografia alimentare del paese</b>	1
1.1 L'inchiesta	3
1.2 I documenti	6
1.3 Una parentesi: la pasta a Napoli	8
1.4 Vermicelli e maccheroni: la pasta nell'Inchiesta	12
1.5 La pasta "compra"	15
1.6 Le "altre" paste dell'Inchiesta	17
1.7 Le industrie agrarie. Una lacuna	18
1.8 Ulteriori indicazioni per la ricerca: spunti e direzioni	23

<b>2 L'Inchiesta Bertani: l'alimentazione contadina come specchio della questione sociale</b>	26
2.1 La "controinchiesta". Motivi. Differenze di rilevazione	28
2.2 Il regime alimentare del contadino italiano	30
2.3 Minestre brodose e "pastasciutte"	33
2.4 Specificità di consumo e condizioni del vitto	35

<b>3 L'Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie nei comuni del Regno: produzione e consumo di pasta nelle città</b>	38
3.1 Cenni sull'Inchiesta e rilievi sul metodo	38
3.2 Produzione e consumo di pasta nelle città	40

<b>II VERSO UN MODELLO UNIFICATO DI CUCINA BORGHESE: IL RICETTARIO ARTUSIANO</b>	43
--	----

1. Un «baricentro gustativo» per la nazione: il carattere borghese del ricettario artusiano	44
2. Artusi viaggiatore. La composizione dell'unità gastronomica come specchio delle realtà territoriali	52
3. Le sedici ricette di pasta nella sezione <i>Minestre</i>	57
4. Ricette con i «maccheroni»	59
5. Ricette con gli «spaghetti»	65
6. Le paste generiche	68
7. I «maccheroni» nella sezione <i>Trasmessi</i> e nella sezione <i>Umidi</i>	69

## PARTE SECONDA

### CUCINA SCRITTA, CUCINA CODIFICATA: RICETTARI, MENÙ DI PRANZI UFFICIALI E GUIDE GASTRONOMICHE. RUOLO E SPAZIO DELLA PASTA NEL MODELLO DI CUCINA ITALIANA NOVECENTESCA

73

#### I PASTA E RICETTARI. UN ITINERARIO NELLA CUCINA NOVECENTESCA (1908-1962)

73

##### 1 I ricettari fino agli anni Trenta

74

- 1.1 Giovanni Nelli, *Il Re dei cuochi* 75
- 1.2 Giulia Lazzari Turco, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economo* 81
- 1.3 Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali* 83
- 1.4 Amedeo Pettini, *Manuale di cucina e pasticceria per tutti.* 89
- 1.5 Angelica Devito Tommasi, *L'infermiera in cucina* 92
- 1.6 Lega femminile bolognese per la limitazione dei consumi,  
*Guida per la disciplina dei consumi alimentari.* 96
- 1.7 Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* 97
- 1.8 Ada Boni, *Il talismano della felicità* 100
- 1.9 Ada Boni, *La cucina romana* 105
- 1.10 E. V. Quattrova, *La cucina elegante, ovvero il Quattrova illustrato* 107
- 1.11 Enrico Allia di Salaparuta, *Cucina vegetariana e naturismo crudo* 108

##### 2. Filippo Tommaso Marinetti e Umberto Notari.

###### Due eccentrici "al servizio" della cucina nazionale

112

- 2.1 Un «popolo rozzo e oleoso di lordume».  
La cucina futurista contro i maccheroni. 112
- 2.2 Una mostra per le cucine regionali. Il fascismo a tavola 122
- 2.3 Le collezioni gastronomiche della Casa Editrice Notari 127

##### 3. I ricettari dagli anni Trenta agli anni Sessanta

134

- 3.1 Cesare Tirabasso, *Il cuoco classico* 134
- 3.2 Fernanda Momigliano, *Vivere bene in tempi difficili.*  
*Come le donne affrontano le crisi economiche* 138
- 3.3 Emilia Zamara, *La cucina italiana della Resistenza* 140
- 3.4 Zia Carolina, *Cucina pratica. Ricette gastronomiche ad uso delle famiglie* 141
- 3.5 Ada Bonfiglio Krassich, *Almanacco della cucina regionale* 142
- 3.6 *Nuovi orizzonti per la vostra mensa (ricettario Cirio)* 143
- 3.7 Amedeo Pettini, *Ricettario Carli* 144
- 3.8 Elisabetta Randi, *La cucina autarchica* 146
- 3.9 Petronilla, *200 suggerimenti per...questi tempi.* 147
- 3.10 Alberto Denti di Pirajno, *Il gastronomo educato* 148
- 3.11 Luigi Carnacina, Luigi Veronelli, *Mangiare e bere all'italiana* 150

#### II LA CUCINA ITALIANA NEI CONTESTI DELL'UFFICIALITÀ.

##### PASTA E TIPICITÀ GASTRONOMICA NAZIONALE NEI MENÙ DEI PRANZI UFFICIALI DEL QUIRINALE (1886-1962)

152

- 1. La gastronomia ed il potere: il linguaggio dei cerimoniali  
come fonte per la storia dell'alimentazione 152
- 2. La regia di un pranzo: i menù 155
- 3. Le scelte delle monarchie. I menù dei pranzi ufficiali nelle carte  
della Prefettura di Palazzo della Real Casa (1886-1930) 159

4. Le scelte della Repubblica. I menù dei pranzi ufficiali nelle carte del Servizio Intendenza del Quirinale (1948-1962)	167
<b>III IL TOURING CLUB ITALIANO E LA COSTRUZIONE DI UN MODELLO GASTRONOMICO NAZIONALE. PASTA E CUCINA ITALIANA NELLE TRE EDIZIONI DELLA <i>GUIDA GASTRONOMICA D'ITALIA</i> (1931-1984)</b>	170
1. Stereotipo turistico e nuovi modelli di fruizione del territorio: le scelte del Touring Club Italiano	173
2. La promozione turistica al servizio della valorizzazione del giacimento gastronomico nazionale: la <i>Guida gastronomica d'Italia</i> del Touring. Protagonisti, genesi ed obiettivi	177
3. Una «incomparabile produzione caratteristica nostrana»: la pasta nella <i>Guida</i> del 1931	188
4. Diffusione del prodotto e dubbi di attribuzione: la pasta nella <i>Guida</i> del 1969	193
5. Nuovi scenari nella gastronomia nazionale. La pasta nella <i>Guida del 1984</i>	197
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	210





## INTRODUZIONE

### PER UN'INTERPRETAZIONE STORIOGRAFICA DI UN MITO ALIMENTARE ITALIANO

Questa tesi evidenzia le dinamiche - sociali e culturali soprattutto - che fanno della pasta secca di produzione industriale il prodotto-simbolo della cucina italiana novecentesca. La riflessione si propone di chiarire, inoltre, come le connessioni fra consumo di pasta e modello di cucina italiana unificata siano riusciti a permeare alcuni aspetti del processo di *nation-building* compiutosi nel corso del XX secolo.

Nell'ampio spettro di dati che il tema alimentare offre all'osservazione, la nostra attenzione si focalizzerà attorno ad una delle funzioni che il cibo assolve nel contesto della socialità: quella dell'individuazione culturale delle appartenenze. Si tratta di un processo diffuso e riconoscibile: gli usi alimentari, in tempi e luoghi specifici, contraddistinguono le abitudini di una comunità. In alcuni casi la correlazione fra società e *sue* abitudini evidenzia livelli di identificazione simbolica potente, tanto da rappresentare paradigma strutturale dell'organizzazione stessa. Quando e se tali uniformità sono *esportate* al di fuori dei contesti territoriali di origine, il nesso di consuetudine si carica di ulteriori significati identitari, fino a farsi in *luogo comune*.

Secondo il quadro tracciato, e passando dalla «regola generale» al caso particolare, si può affermare che gli italiani siano riconoscibili - rimandiamo di poche battute una più puntuale periodizzazione del fenomeno - come *mangiamaccheroni*<sup>1</sup>. Si può, cioè, stabilire che la cucina italiana intesse con il prodotto-pasta un rapporto di *affezione*<sup>2</sup> che ne caratterizza l'immagine, anche oltre i confini geografici della nazione.

Per il momento assumiamo tale asserzione così come deriva dal *luogo comune* che l'ha prodotta. Prima di esplicitare impostazioni e intenti della nostra ricerca, infatti, è necessario definirne nel dettaglio l'oggetto.

Nel titolo compare un termine spurio - «pasta secca» - che per non essere troppo generico (pasta), finisce per esserlo due volte, in quanto non identifica con nettezza il tema. La scelta di usarlo, nonostante una latente ambiguità, deriva dal dover rimarcare una peculiarità, che ora chiariremo con l'ausilio del testo di legge attualmente vigente sulla *Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati e delle paste alimentari*:

---

1 Appliciamo qui il termine utilizzato da Emilio Sereni per i napoletani del XVII secolo. Termine che non ha solo il vantaggio di essere *suggestivo* e immediatamente riconoscibile ma che ci permette di richiamare un'opera nei confronti fonte di continua ispirazione. Si veda SERENI E., *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, (già in *Cronache Meridionali*, 1958) poi in *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, Einaudi 1981.

2 Un altro esempio dell'utilizzo di un termine, fortemente evocativo, estrapolato da una fonte (Stefano Jacini, *Relazione finale agli Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*). Si veda Parte prima, capitolo primo, nota 109 del presente lavoro.

«Sono «pasta di semola di grano duro» e «pasta di semolato di grano duro» i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con: a) semola di grano duro ed acqua; b) con semolato di grano duro ed acqua.»<sup>3</sup>

La normativa descrive con esattezza le caratteristiche dell'alimento al centro dell'analisi. È bene sottolineare che rimangono fuori dall'ambito indicato le paste prodotte con farina di grano tenero, quelle con aggiunta di uova e quelle per le quali non si renda necessario il protocollo produttivo che include le tre fasi citate nella normativa (trafilazione, laminazione ed essiccazione). Questa esclusione ha conseguenze significative: pur chiamate nello stesso modo, le «altre paste» sono confezionate artigianalmente, spesso in luoghi domestici (solo di recente sono comparse sul mercato *paste fresche* industriali). Ne deriva che produzione, approvvigionamento e fruizione obbediscono a regole antitetiche rispetto a quelle rilevabili per la *nostra* pasta che, grazie all'essiccazione, assume particolari specificità: è difficilmente deperibile, facilmente trasportabile e stoccabile, di semplice e veloce preparazione. Il livello minimo di standardizzazione produttiva ammesso nell'ambito del nostro lavoro è quello delle piccole attività semi-industriali<sup>4</sup>. Ciò permette di includervi le paste prodotte fin dal XIX secolo, quando l'industria di settore, pur lontana dalle dimensioni novecentesche, produceva già per un mercato non solo locale.

Il *milieu pastario*, però, non esaurisce da solo il tema della ricerca. La pasta secca entrerà in stretta connessione con le codificazioni della cucina nazionale che assumiamo con la funzione di «contenitore identitario». A tale proposito è necessaria una puntualizzazione, indispensabile a stabilire i termini dell'analisi. Nel presente lavoro incontreremo alcune fonti in cui la pasta risulterà carente o quasi assente: ma non sarà motivo tale per tralasciare il documento. Non ci interessa, infatti, isolare una pratica alimentare sganciata dalla struttura nella quale l'abbiamo incardinata. Se la cucina italiana novecentesca è l'assetto di un ordine costituito da elementi ricorrenti<sup>5</sup>, il rilievo di eccessi, lacune o sostituzioni dei suoi componenti sono parte integrante del lavoro di analisi.

Il quadro fin qui delineato chiarisce i confini temporali. È nel corso del Novecento che la pasta è l'*oggetto* di cui abbiamo definito i parametri. E lo è in forza di concause che concorrono a cristallizzarlo nello schema di una *forzatura* che la nostra ricerca, come ogni ricerca storica, comporta. In ragione della stessa forzatura va letta la selezione operata riguardo le cause del fenomeno. Il taglio interpretativo, infatti, impone di attribuire peso diverso ai diversi moventi del processo, e ciò in forza sia del valore euristico che assumono sul piano dell'analisi, sia per l'impianto metodologico seguito.

---

3 *Disciplina per la lavorazione ed il commercio dei cereali, degli sfarinati del pane e delle paste alimentari*, Legge 04/07/1967, n. 580, articolo 29, in «Gazzetta Ufficiale», 29 luglio 1967, n. 189.

4 Possiamo stabilire tre caratteristiche che contraddistinguono tali attività: presenza di macchinari semplici azionati a mano, quote produttive di poco superiori all'impianto artigianale, e – ma ciò solo se in presenza di alcune proprietà climatiche tipiche del sud della nostra penisola – fase di essiccazione all'aria.

5 Per uno schema dei cibi ricorrenti, riconoscibili quali elementi del modo di *Mangiare all'italiana*, si veda A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. 42-98.

Nella presente ricerca intendiamo incentrare la riflessione intorno alle modalità attraverso cui una pratica alimentare, già dotata di valenze simboliche ed identitarie ma agenti su scala locale, è giunta a fungere da catalizzatore e moltiplicatore delle logiche di identificazione nazionale. E ciò a partire dai decenni successivi all'unificazione politica e all'interno dei confini geografici della nazione.

Prima di approdare ad una sintesi dello schema di lavoro e delle fonti prescelte sono ancora da spiegare le motivazioni della direzione intrapresa. In tal modo risulteranno ancor più evidenti i nostri obiettivi.

Per quanto riguarda le motivazioni si è trattato soprattutto di un ragionamento *a levare*. Come spesso accade nelle fasi iniziali di un lavoro di ricerca ci siamo chiesti se esistevano spazi poco esplorati ai quali rivolgere l'attenzione. È ciò non per elaborare teorie laddove non ne esistono, in virtù di una moltiplicazione degli approcci che genera una più vasta specializzazione disciplinare; ma, piuttosto, per il motivo contrario.

Isolando i temi della ricerca (un prodotto alimentare fortemente identitario ed una cucina nazionale) si nota immediatamente quanto siano carichi di significazioni simboliche. Nel trattare oggetti simili è necessario tenere conto di come *appropriazioni* ed identificazioni reiterate nel tempo abbiano agito sulla percezione stessa della dimensione temporale. Che, a volte, pare appiattita su un orizzonte *quasi* immobile. Braudel ci ha insegnato a riconoscere e gestire questa «lunga durata» che agisce soprattutto in contesti, e l'alimentazione è fra questi, che si *svolgono con lentezza*.

Ma non siamo certi che l'orizzonte *quasi* immobile di cui parla lo storico francese sia lo stesso al quale possiamo qui riferirci. Studiare il cibo come prodotto derivato da grano, riso, mais: «*piante di civiltà*, che hanno organizzato la vita materiale e talvolta psichica degli uomini, a grande profondità, fino a diventare strutture quasi irreversibili»<sup>6</sup>, non è la stessa cosa che analizzarlo come la fase finale di un processo che non attiene direttamente alla sfera della necessità, ma che nasce da una scelta di gusto o identitaria<sup>7</sup>.

Si tratta di attribuire il giusto peso alle reiterazioni cui abbiamo fatto menzione e che, nel caso delle scelte e del gusto, sono motivate da una forte accezione ideologica. Vorremmo, quindi, definire il tempo reale dell'evoluzione del fenomeno: scandire la *durata* in segmenti significativi. Nessuno storico potrebbe sostenere che l'estensione ideologica delle *cose* sia altro che quelle cose stesse. Ma, a volte, la tentazione di distogliere lo sguardo dalle *mitologie* che permeano l'essenza dell'oggetto è forte. Soprattutto quando quelle *mitologie* paiono *imporre* un tracciato già delineato. Resta da chiedersi se sia possibile studiare la pasta a “prescindere” da un «protocollo» interpretativo costituito da temi ricorrenti (la «vocazione originaria» del grano nel

---

6 F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)*, Torino, Einaudi, 1993 [Paris, Librairie Armand Colin, 1979], p. 83.

7 Lo stesso Braudel distingue nettamente. In *Civiltà materiale, economia e capitalismo*, separa la sua ricognizione sul cibo in due distinti capitoli. Il primo dal titolo *Il pane quotidiano* cui segue *Il superfluo e il necessario: alimenti e bevande*, *Ibidem*, pp. 81-244.

continente euroasiatico, le abitudini secolari che ne sono scaturite, i flussi commerciali che ne hanno tratto alimento, i vincoli identitari e rituali che ne sono diventati compendio).

Nel proporre la nostra risposta vorremmo evitare i pericoli che possano scaturire da una lettura tradizionale del tema storiografico in oggetto. Nelle dissertazioni che, in varia misura, vertono sull'argomento-pasta non manca mai un capitolo o una nota dedicata all'annosa questione terminologica<sup>8</sup>: che si tratti di spaghetti o di maccheroni sembra non si possa fare a meno di menzionarne i progenitori (*itriya* e *maccus*)<sup>9</sup>. La perplessità non nasce dalla, più che legittima, attenzione alle ascendenze, ma dal fatto che il dato delle ascendenze sia considerato imprescindibile. Il rischio è che la «vocazione originaria» si trasformi in «metafisica delle origini»<sup>10</sup> e che il nesso terminologico che lega il manufatto arabo agli spaghetti Barilla diventi sostanziale.

«Scegliere l'equivalente significa presupporre una rassomiglianza»<sup>11</sup> scriveva Marc Bloch per mettere in guardia dai pericoli di una tale proiezione. Per noi accogliere questo insegnamento coincide con la scelta di isolare l'unità di tempo che ci pare più consona alla natura del problema. La pasta novecentesca, che pure approda al XX secolo lungo una storia non breve, verrà inquadrata nel tempo che la identifica, in relazione con le esigenze cui risponde. Resta inteso che la cucina italiana del secolo appena trascorso ha stretti legami con la *triade* mediterranea o i fasti dei banchetti rinascimentali. Ma ci imponiamo di *distogliere* lo sguardo dalle ottiche di lungo periodo e di universalità<sup>12</sup>. Ciò non significherà affrancarsi dalla letteratura attinente gli argomenti trattati, di cui resterà traccia nelle parti di corredo alla tesi.

La presente ricerca analizza un arco temporale di circa cento anni (dagli anni ottanta del XIX secolo allo stesso decennio del secolo successivo) ed è organizzata in due parti, distinte in funzione di un ordine cronologico. La prima è costituita da due capitoli dedicati all'analisi di

---

8 Quello terminologico rimane, comunque, un problema aperto ed ineludibile. Le digressioni di Emilio Sereni sull'argomento, alcune puntualizzazioni di Piero Camporesi su determinati usi lessicali, testimoniano di una difficoltà costante per l'analisi storica. Difficoltà il cui impatto tende a diminuire nel corso del novecento quando alcuni usi linguistici tendono a cristallizzarsi. Non ci pare utile affrontare una volta per tutte il discorso generale sulla materia in quanto stabilire parametri validi per l'intero lasso di tempo analizzato non risponde al fine di seguire un mutamento che, nel caso del consumo alimentare, si muove sui tre differenti ambiti della variabilità temporale, di quella spazio-territoriale e di quella dell' "uso" sociale. La nostra scelta è, dunque, quella di trattare delle questioni terminologiche che soggiacciono ai temi affrontati nel momento in cui se ne manifesti la necessità.

9 Al tema sono dedicati anche specifici approfondimenti. L'esempio di un approccio scientifico al tema è in: ALESSIO G., *Storia linguistica di un antico cibo rituale: I Maccheroni*, in «Atti dell'Accademia Pontoniana», n.s. Vol. VIII, Napoli 1960, pp. 261-280. Non mancano anche varianti identificabili come *divertissement colto*. Un esempio di primo Novecento è: M. F. CHIRONNA, *Trastullo maccheronico, ossia raccolta di notizie etimologiche e varie intorno alla parola "maccheroni"*, Bari, Tipografia Petruzzelli, 1900.

10 Il termine «metafisica delle origini» volutamente richiama una riflessione di Emilio Sereni che in *I napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»: note di storia di alimentazione nel Mezzogiorno*, cit., accusa Prezzolini e Consiglio di avere studiato la storia dei maccheroni lasciandosi influenzare da «una pregiudizievole metafisica dei costumi napoletani», p. 292. Segnale questo, di una costante difficoltà che la storiografia sull'argomento incontra nello sgombrare il campo da presupposti *pericolosi* per la lettura del fenomeno.

11 M. BLOCH, *Apologia della storia o mestiere di storico*, Torino, Einaudi, 1969, p. 141. Sulla questione della «Nomenclatura» negli usi della storia si veda *Ivi*, pp. 136-160.

12 L'universalità del *maccherone* è tema centrale nello stereotipo che lo accompagna. Per avere un esempio della dinamica di fissazione del luogo comune e dei temi chiamati in causa si veda: G. ARTIERI, *Universalità del maccherone*, in «L'alimentazione italiana», novembre 1958.

alcune dinamiche tardo ottocentesche; la seconda, suddivisa in tre capitoli, prende in esame temi novecenteschi (con rari riferimenti alle fasi temporali precedenti).

Per meglio definire le ragioni della struttura esplicheremo, per ogni singolo capitolo, genesi e formulazione delle finalità stabilite, insieme all'indicazione delle fonti impiegate.

La Prima parte, dal titolo *Regimi alimentari diffusi e canoni gastronomici borghesi. Lo spazio della pasta nell'alimentazione degli italiani all'indomani dell'unificazione politica (1881-1891)*, si propone di stabilire la fase storica nella quale si possa constatare l'avvenuta diffusione del consumo di pasta nell'intero territorio nazionale. A tale proposito un chiarimento dovuto: quando parliamo di diffusione di pasta sul territorio nazionale intendiamo del prodotto che, ancora oggi, svolge il ruolo *consueto* di primo piatto o piatto unico: impianto *rituale* di almeno uno dei due pasti giornalieri.

In forme più sporadiche e localizzate, infatti, la pasta già da lungo tempo veniva consumata in alcune zone della penisola. Una breve digressione per stabilire i termini della questione: la pasta svolse per lungo tempo funzione di supplenza ed opulenza rispetto all'alimento «basico»: si pastificava solo la farina avanzata dalla lavorazione del pane. L'eccedenza, destinata a deteriorarsi per l'azione dei parassiti, veniva, così, impiegata per prodotti «di lusso»<sup>13</sup>. Sullo scorcio del XVII secolo, grazie all'utilizzo di macchinari semplici e non particolarmente costosi<sup>14</sup>, a Napoli e nel circondario il prezzo della pasta calò a tal punto da renderla accessibile ai meno abbienti. È così che i viaggiatori del *Gran Tour* assisteranno, qualche decennio più tardi, al pasto quotidiano dei «lazzari» che, con le mani portano alla bocca i maccheroni conditi con il cacio<sup>15</sup>.

Da qui la diffusione dell'alimento procede attraverso due canali: la sempre più semplice ed economica produzione che si radica in un comparto manifatturiero proprio di alcune zone costiere della Campania, e la letteratura di viaggio e una certa memorialistica che promuovono e diffondono un immaginario del folklore partenopeo che molto influenzerà le matrici di valorizzazione del turismo otto-novecentesco.

Una sintetica menzione alla storia della pasta per chiarire legami di continuità e discontinuità fra un consumo specifico, parziale e solo locale prima della fine dell'Ottocento ed il presunto, ancora tutto da verificare, consumo tardo ottocentesco. È necessaria una puntualizzazione circa l'esito finale del processo studiato: la volontà di accertare un "preciso" momento a partire quale si possa parlare di un'estensione del consumo del prodotto, non presuppone che tale informazione ci interessi anche per le fasi successive. Per le nostre finalità la presenza della

---

13 Un po' come accadeva con i dolci. Anzi esattamente come i dolci, perché fino al Seicento la pasta veniva spesso servita con lo spezie dolci come riportato da molti famosi ricettari (fra cui quello di Bartolomeo Scappi o di Maestro Martino). Per una sintesi piuttosto esauriente delle varianti gastronomiche nell'uso della cucina italiana si veda A. CAPATTI A., M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza 2002, pp. 59-67.

14 Primo responsabile di questa trasformazione è il torchio: mirabile «ingegno da maccaruni».

15 Gesto che non è poco importante nella storia dei maccheroni visto che lo stesso Pulcinella viene spesso raffigurato proprio mentre mangia i maccheroni nell'identico modo. In tal senso ci sarebbero interessanti approfondimenti iconografici da sviluppare.



pasta nella cultura gastronomica italiana è già prova di consumo diffuso che nessuna quantificazione, del resto rintracciabile con relativa facilità<sup>16</sup>, potrebbe attestare con maggior rigore scientifico.

Il primo capitolo prende in esame i dati sull'alimentazione di tre inchieste ministeriali (Inchiesta Jacini, Inchiesta Bertani, Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie dei Comuni del Regno) svolte all'indomani dell'unificazione nazionale; fonti che sono state interrogate per chiarire in che misura la pasta entrasse fra le abitudini alimentari delle classi popolari (rurali soprattutto, ma anche urbane). Se ne desume un quadro che contribuisce a delineare la congiuntura vittuaria nel periodo che va dal 1861 agli albori del nuovo secolo. La particolare struttura del documento ha permesso, inoltre, di ricostruire uno schema della geografia alimentare del paese, i cui dettagli sono stati definiti con maggiore precisione nel capitolo successivo.

Il secondo capitolo ricostruisce il ruolo della pasta, e delle ricette di cui è ingrediente principale, nella struttura generale de *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, opera unanimemente riconosciuta come il primo ricettario nazionale italiano. Proprio la posizione di «precedente assoluto» riconosce la centralità del trattato nella comprensione dei canoni fondativi del modello di cucina italiana. La consapevolezza dell'autore nella propria funzione *nazionalizzante*, così come la fama e la diffusione dell'opera, ne fanno una sorta di *summa* di un codice *in fieri*. Affermazione contraddittoria solo in apparenza, che ben esprime la discrasia fra la volontà sistemica di Pellegrino Artusi e l'episodicità dei termini sui quali elaborò la grammatica della cucina nazionale. Le particolari scelte stilistiche artusiane, numerosi gli aneddoti e le notazioni in calce alle ricette, permettono di estendere l'indagine alla mentalità borghese vera base di tale codificazione e alle proiezioni identitarie che ne furono sostrato.

Nella seconda parte, dal titolo *Cucina scritta, cucina codificata: ricettari, menù di pranzi ufficiali e guide gastronomiche. Ruolo e spazio della pasta nel modello di cucina italiana novecentesca*, abbiamo ordinato i termini del rapporto fra pasta e cucina italiana attraverso tre diversi *generi* di scrittura gastronomica. Due convenzionalmente letterari (ricettari e guide gastronomiche) ed uno *atipico* (menù di pranzi ufficiali). L'assemblaggio di tali fonti in un'unica, consistente, sezione ha consentito di inserire i temi affrontati nell'ampio ambito di cultura gastronomica agente entro i confini della nazione, così che i legami di produzione, assimilazione, ricezione e divulgazione del modello affiorassero nel quadro delle stesse strutture che hanno contribuito a codificarne i contenuti. Tale cammino ha reso possibile una forma di conoscenza storica della gastronomia novecentesca e delle pratiche ad essa soggiacenti.

Nel primo capitolo vengono presi in esame un certo numero di ricettari ed opere dedicate alla cucina. Diviso in tre parti costituisce la sezione più lunga e strutturata della tesi. La ricerca di un

---

16 Un'immediata ricognizione, specifica per il prodotto pasta, può essere compiuta sul sito dell'Unione Industriale Pastai Italiani in cui sono rintracciabili sia i dati sulle vendite negli ultimi anni, sia la diffusione del prodotto nel corso del Novecento, in Italia e nel resto del mondo. Si veda <http://www.unipi-pasta.it>.

dato assai specifico – presenza di pasta nelle sezioni dedicate ai primi piatti - ha comportato alcune difficoltà di impostazione, risolte optando per una lettura capillare. Se ciò da una parte ha comportato lungaggini e ripetizioni schematiche, dall'altra ha consentito di restituire una descrizione esauriente che, grazie al lavoro analitico sul dato, si è costantemente relazionata a temi di inquadramento storico più generale.

Nella prima sezione vengono esaminati undici ricettari pubblicati dal 1908 al 1931, nella terza altrettanti fra il 1932 ed il 1962. In entrambe vige un criterio unico di schedatura ed analisi, di cui diremo nell'introduzione al capitolo. I ventidue ricettari sono stati scelti per la loro *rappresentatività* sia rispetto del genere specifico (ricettario generale, di cucina regionale, di guerra, autarchico, femminile, ecc...), sia del particolare momento nel quale sono dati allo stampe.

La seconda sezione, che funge da spartiacque non solo cronologico, tratta, dapprima, della «disputa sui maccheroni» originata dalla pubblicazione de *La cucina futurista* di Filippo Tommaso Marinetti e Fillia; prosegue prendendo in esame il ruolo di due intellettuali - Marinetti, appunto, e il suo amico Umberto Notari - nel corso dei primi anni trenta e del rilievo assunto dalle loro iniziative editoriali nel campo gastronomico.

Nel secondo capitolo l'attenzione si sposta ai menù dei pranzi ufficiali del Quirinale dal 1886 al 1992. Documenti esaminati per ricostruire le dinamiche attraverso cui un modello elitario di rappresentanza si rapporta con i codici della cucina quotidiana e della pratica diffusa. Interrelazione complessa che ricostruiremo nelle sue alterne fasi di scambio, esclusione, ibridazione ed assimilazione. Le fonti - per il periodo monarchico le carte dell'Ufficio del Prefetto di Palazzo interne al fondo del Governo Interno della Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, in ACS; per il periodo repubblicano le carte del Servizio di Intendenza dell'Archivio Storico del Quirinale - attestano, da un osservatorio inusuale, i processi di tipicizzazione ed identificazione della cucina nazionale, la legittimazione del modello presso i canoni dell'ufficialità.

Il terzo capitolo prende in esame le tre edizioni (1931, 1969, 1984) della *Guida Gastronomica d'Italia* per comprendere in che modo la valorizzazione della «tipicità» alimentare venga presentata come *naturale* portato della vocazione turistica del paese. O, per meglio dire, di come la «tipicità», espressione diretta del *genius loci* che si radica in una tradizione parzialmente costruita, agisca da serbatoio di una semantica identitaria che inciderà profondamente sulla cultura nazionale. Pubblicate a cura del Touring Club Italiano, associazione di cui ricostruiremo il *modus operandi* nella consapevole valorizzazione delle potenzialità economiche italiane, le *Guide* delineano i parametri di un modello gastronomico unitario, capace, insieme, di preservare il tradizionale policentrismo italico. Il raffronto fra le tre edizioni permette, inoltre, di seguire i mutamenti intervenuti all'indomani del boom economico quando, a contatto con la

più complessa *società dei consumi*, il legame diretto fra prodotto e territorio, ancora possibile negli anni trenta, risulta sempre più mediato da influssi economici dal forte impatto sui modelli consolidati.



## PARTE PRIMA

### REGIMI ALIMENTARI DIFFUSI E CANONI GASTRONOMICI BORGHESI LO SPAZIO DELLA PASTA NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ITALIANI ALL'INDOMANI DELL'UNIFICAZIONE POLITICA (1881-1891)

#### I LE INCHIESTE MINISTERIALI DI FINE OTTOCENTO

L'utilizzo di *fonti dirette* provenienti da inchieste ministeriali può considerarsi una scelta canonica: impostazione di metodo fra le più frequentate nel nostro ambito di ricerche. Come ben chiarito dall'esauriente sintesi di Stefano Somogyi<sup>1</sup> e dai suggerimenti di Paolo Sorcinelli<sup>2</sup> inchieste, studi, registrazioni contabili, statistiche e bilanci familiari, opportunamente trattati<sup>3</sup>, sviluppano il dato alimentare attraverso una modalità che lascia margine esiguo alle interpretazioni e possono essere usati quale vera e propria traccia segnata, piano di lavoro *già strutturato* che, sebbene con qualche lacuna<sup>4</sup>, è reperibile e consultabile con una certa facilità.

Nonostante ciò, per motivi congeniali al tema trattato, ricorreremo a tale documentazione solo in questa prima fase dell'analisi. La fonte d'inchiesta può, infatti, costituire un *limite* per l'indagine su di un singolo prodotto alimentare e sulla sua matrice identitaria. L'interesse sociale e/o statistico stabilisce priorità legate perlopiù alle possibilità economiche di approvvigionamento o ai corretti apporti dietologici<sup>5</sup> in funzione fisiologica. Ne deriva che spesso i bilanci alimentari sono riportati in base a dati generici quali valori calorici o principi nutrizionali (ad es. protidi, lipidi, glucidi) senza rilevare ciò che effettivamente viene consumato. Sebbene il dato statistico per nuclei familiari o territoriali aggregati potrebbe costituire un valido *alleato* nell'indagine di usi identitari per strati sociali e pertinenza geografica<sup>6</sup>, molti dettagli utili al nostro lavoro sono quasi del tutto assenti.

Resta da chiarire come mai, nonostante le ragioni appena menzionate, un intero capitolo sia dedicato proprio a tre inchieste ministeriali. Una prima, generica, risposta è che, sebbene non sempre congeniali, queste fonti non possono essere accantonate: le ricerche sull'alimentazione

---

1 S.SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, vol. 5\*, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1973, pp. 839-887. Raccolta molto dettagliata di informazioni inerenti inchieste, studi e statistiche utili per la storia dell'alimentazione italiana a partire dalla metà del XIX secolo fino agli anni settanta del novecento. Vero e proprio punto di partenza per ogni ricerca sull'argomento.

2 P. SORCINELLI, *L'alimentazione nella storia e nelle fonti*, in «Il Risorgimento», anno XLIV, n. 2, 1992, pp. 233-245.

3 « Malgrado la forte differenziazione della società italiana, malgrado il diverso ritmo di sviluppo che le varie zone ecologiche denunciano e che contribuiscono ad impedire, un vasto processo di omogeneizzazione territoriale delle condizioni economiche e sociali, vi sono non poche aspetti che permettono di esporre anche se non la storia completa dell'alimentazione italiana, almeno ciò che riguarda l'evoluzione dei principali aspetti di essa dall'unità d'Italia ad oggi.» S.SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, cit., p. 842

4 S.SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, cit., pp. 854-857.

5 Sui possibili limiti costituiti da questo approccio nelle indagini sulla storia dell'alimentazione si veda J. CLAUDIAN ET Y. SERVILLO, *Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France: composition de repas et urbanisation*, in J. J. HEMARDINQUER, *Cahiers des annales. Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, p.176.

6 Per questo approccio rimane esempio insuperato lo studio, che avremo più volte modo di citare, di S. SOMOGYI, *Cento anni di bilanci famigliari in Italia (1857-1956)*, in «Annali Istituto Giangiacomo Feltrinelli», a. II, Milano, 1959, pp. 121- 257.

sono crocevia di tali e tanti nodi<sup>7</sup> da poter essere sondate solo con eterogeneità di approcci. C'è poi un motivo più specifico: l'*Inchiesta Jacini*, l'*Inchiesta Bertani* e l'*Inchiesta sulle condizioni dei Comuni del Regno* vengono redatte e pubblicate per ragioni strettamente connesse all'unificazione del paese. In esse, oltre all'*ordinario* interesse politico ed economico che induce le istituzioni a tali intraprese, c'è una volontà di conoscenza *straordinaria* che sostanzia un ulteriore valore per la storiografia. Sono prototipi di inchiesta in un momento in cui la conoscenza del territorio e della realtà nazionale è necessità non solo economica ma culturale, sociale e di costume. Per la prima volta il paese viene indagato e poi *raccontato* nell'interezza che l'unificazione politica lentamente rende possibile nella visione di politici e cittadini. Dietro le scelte operate, non a caso accompagnate da numerosi scontri di cui parleremo, vi è un intento *narrativo* al quale abbiamo cercato di dare ascolto.

Per ciò che attiene la nostra ricerca è stato importante capire in che modo venisse affrontato il discorso alimentare e l'argomento pasta: quali dettagli fossero dati per scontati e quali presentati come novità. Insieme al ricettario artusiano, non a caso presentato in questa medesima sezione, le tre inchieste sono modelli diversi della medesima volontà, non sempre consapevole, di *costruire nazione*.

---

<sup>7</sup> Sulla complessità degli approcci di metodo necessari per le ricerche di storia sociale e di storia dell'alimentazione risultano sempre significative le affermazioni di Messedaglia che, dopo aver definito Cenerentola la storia dell'alimentazione, spiega: «Se la storia delle condizioni economiche e sociali delle popolazioni è meno studiata che non quella dei suoi ordinamenti politici o dei suoi fasti militari è in gran parte perché essa è più ardua a trattarsi, a motivo della scarsità delle notizie, mentre invece ne occorrerebbero molte a chiarire argomenti tanto complessi.» L. MESSEDAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1932, p. 130.

## 1.1 L'inchiesta

Il 7 giugno dicembre 1872 Agostino Bertani (1812-1886), a capo di una delegazione di cinquanta parlamentari, presentò alla Camera dei Deputati una proposta per l'attuazione di un'inchiesta sulla condizione della classe agricola. Era il primo passo verso quella che passò alla storia come la più significativa delle indagini compiute in Italia all'indomani dell'unificazione. È interessante osservare che l'inchiesta unanimemente conosciuta col nome di Stefano Jacini (1826-1891) fosse stata voluta e propugnata da altri<sup>9</sup>. Tale “sdoppiamento” testimonia con forza quanto la filosofia che orientò l'indagine conoscitiva fu oggetto di molti scontri, originati dalle due differenti impostazioni politiche alla base del progetto. Jacini, definito da Novacco un «conservatore illuminato»<sup>10</sup> che «emergeva nettamente per competenza agronomica sui colleghi della giunta»<sup>11</sup>, era originario di una famiglia di ricchi proprietari terrieri e commercianti di seta del cremonese. Allievo di Carlo Cattaneo<sup>12</sup>(1801-1869), ministro dei Lavori Pubblici già con Cavour e poi nei governi della Destra storica fino al 1867, aveva pubblicato un saggio sulle condizioni agrarie della Lombardia<sup>13</sup>. Bertani era invece un medico chirurgo nato a Milano, molto attento alla questione sociale, parlamentare dell'estrema sinistra radicale<sup>14</sup>. Uomini molto diversi, accomunati dalla provenienza lombarda e dall'influenza del clima di forte innovazione scientifica e sociale ispirata a Cattaneo<sup>15</sup>. Un medesimo punto di partenza che divergeva del tutto nella presa di posizione politica. Da una parte Jacini era per lo più interessato alla situazione agraria nel contesto del quadro economico-produttivo, dall'altra Bertani riteneva necessario indagare le relazioni sociali e le condizioni di vita dei lavoratori agricoli<sup>16</sup>.

8 Il termine «geografia alimentare» viene usato da Camporesi in dittico con «storia sociale» proprio per stabilire una delle, involontarie, funzioni dell'Inchiesta Jacini. P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, Parma, Pratica editore, 1980, pp. 56-60.

9 L'idea originaria dell'inchiesta può farsi risalire alla fine degli anni sessanta nelle istanze di Marco Minghetti. Come rileva Caracciolo: «Erano i ceti dei proprietari fondiari, degli agrari, che proponevano con forza inascoltata le proprie specifiche istanze, chiedendo provvidenze allo Stato senza più timore di essere accusati di protezionismo o di socialismo e con decisa volontà di farsi ascoltare.» A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, Torino, Einaudi, 1958, p. 7.

10 D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, in *Storia del Parlamento Italiano*, v. 17, Palermo, Flaccovio, 1963, p. 61.

11 D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, cit. p. 223.

12 Sul rilievo delle origini e della formazione per la comprensione della personalità politica di Stefano Jacini si veda M. L. BETRI, R. GOSI, *Una vocazione alla proprietà terriera: le vicende degli Jacini nell'Ottocento*, in *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, a cura di P.P. D'ATTORRE e A. DE BERNARDI, «Annali della Fondazione Giangiacomo Feltrinelli», Milano, 1994; M. L. BETRI, *La giovinezza di Stefano Jacini: la formazione, i viaggi, la proprietà fondiaria 1826-1857*, Milano, Angeli, 1998.

13 S. JACINI, *La proprietà fondiaria e le condizioni agricole in Lombardia: studi economici*, Milano, Tip. Civelli, 1857.

14 L'opera più interessante per inquadrare la complessa personalità di Agostino Bertani rimane: M. JESSIE WHITE, *Agostino Bertani e i suoi tempi*, Firenze, Barbera, 1888.

15 Ed è proprio Cattaneo a comparire nelle righe della relazione che accompagna la presentazione alla Camera della proposta: «L'intendimento espresso nella nostra proposta è conservatore e progressivo ad un tempo. Esso mira infatti a ripensare a mali, a prevenire dei danni e per ottenere ciò è necessario anzitutto raccogliere i dati precisi intorno alle condizioni in cui versano le classi lavoratrici della nostra campagna: e dietro questi dati dovranno necessariamente essere raccolti quelli che riguardano lo stato di produzione del nostro suolo, e le cagioni che ne vincolano e ne impediscono la più proficua coltivazione [...] Per recare, scopo indicato dal Cattaneo, alle singole patrie municipali e alla patria comune quell'intiera e verace cognizione di sé medesime, per la quale il pubblico bene si pensa e si opera entro i confini del possibile e dell'opportuno, e senza mistura di mali.» Citato in S. JACINI, *Un conservatore rurale della nuova Italia*, Bari, Laterza, 1926, p. 136. Agostino Bertani curò la pubblicazione delle carte di Cattaneo in una monumentale opera in sette volumi.

16 Una versione molto dettagliata per la ricostruzione dell'iter dell'Inchiesta, pur nei limiti che il vincolo di parentela comporta, si può trovare in S. JACINI, *Un conservatore rurale della nuova Italia*, Bari, Laterza, 1926, pp. 132-175.

La legge di approvazione per l'attuazione dell'inchiesta venne promulgata il 15 marzo 1877 ma non pose fine agli scontri interni, focalizzati intorno ai temi a affrontare e ai metodi da seguire per il rilevamento delle notizie. Nel 1880, proprio alla vigilia della vera e propria fase di studio, maturò una scissione sui due orientamenti che rimasero inconciliabili sul piano teorico. Da una parte il già nominato presidente della Giunta Stefano Jacini optò per una «divisione in compartimenti scelti in modo convenzionale i quali, presentando un complesso di fatti abbastanza uniformi per virtù delle tradizioni, delle costumanze e della omogeneità di taluni fra i più importanti materiali, si presteranno meglio ad unità di studio»<sup>17</sup>. Dall'altra Bertani<sup>18</sup>, che decise di conservare l'incarico di commissario dell'VIII Circostrizione<sup>19</sup>, proseguì autonomamente lungo una direzione orientata al rilievo delle condizioni materiali dei lavoratori agricoli da operarsi su scala nazionale attraverso ispezioni dirette sui luoghi e l'invio di un questionario indirizzato ai medici condotti dei singoli comuni italiani. Se ne originò una sorta di controinchiesta<sup>20</sup> – di cui ci occuperemo nel prossimo capitolo – che il medico milanese continuò su incarico dell'allora Ministro degli Interni Agostino Depretis<sup>21</sup>.

Anche senza tenere conto del dissidio fra Jacini e Bertani il lavoro dell'Inchiesta risultò lungo e faticoso: i commissari, non sempre disponibili alla collaborazione, dovettero più volte essere richiamati al loro dovere. Ne scaturì un'indagine che, pur mettendo l'Italia nel solco della tradizione d'inchiesta sociale che caratterizzava l'Europa in quel periodo<sup>22</sup>, non fu sempre

17 A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit, p. 35.

18 Per le proposte di indagine avanzate da Agostino Bertani si veda D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, cit., pp. 60-61.

19 Il territorio italiano fu suddiviso in dodici circostrizioni, ognuna con un proprio commissario scelto in base a vincoli di conoscenza diretta del territorio. I dati furono poi raccolti in 15 volumi (ventidue tomi) pubblicati fra il 1881 e il 1886. Qui di seguito le suddivisioni con l'indicazione dei commissari e dei volumi.

I Circostrizione: Siracusa, Catania, Messina, Palermo, Trapani, Caltanissetta, Girgenti; Commissario: Abele Damiani. (XIII volume, 2 tomi).

II Circostrizione: Reggio Calabria, Catanzaro, Cosenza, Potenza; Commissario: Ascanio Branca. (IX volume, tomo unico).

III Circostrizione: Salerno, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli; Commissario: Fedele De Siervo. (VII volume, tomo unico).

IV Circostrizione: Lecce, Bari, Foggia, L'Aquila, Teramo, Chieti, Campobasso; Commissario: Giuseppe Angeloni. (XII volume, 2 tomi).

V Circostrizione: Roma, Grosseto, Perugia, Ascoli, Ancona, Macerata, Pesaro; Commissario: Francesco Nobili Vitelleschi. (XI volume, tre tomi).

VI Circostrizione: Forlì, Ravenna, Ferrara, Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma; Commissario: Carlo Berti Pichat. Alla sua morte Luigi Tanari. (II volume, tomo unico).

VII Circostrizione: Torino, Cuneo, Alessandria, Novara, Piacenza e Circostrizioni di Voghera e Bobbio; Commissario: Francesco Leardi. (VIII volume, 2 tomi).

VIII Circostrizione: Porto Maurizio, Genova, Massa e Carrara; Commissario: Agostino Bertani. (X volume, tomo unico).

IX Circostrizione: Livorno, Pisa, Lucca, Siena, Firenze, Arezzo; Commissario: Giuseppe Toscanelli. (III volume, tomo unico).

X Circostrizione: Pavia, Milano, Cremona, Mantova, Como, Sondrio, Bergamo, Brescia; Commissario: Stefano Jacini. (VI volume, 2 tomi).

XI Circostrizione: Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Venezia, Treviso, Belluno, Udine; Commissario: Emilio Morpurgo. (IV volume, tomo unico, V volume, 2 tomi).

XII Circostrizione: Cagliari, Sassari; Commissario: Francesco Salaris. (XIV volume, tomo unico).

Il I Volume (tomo unico) contiene il proemio, i verbali delle adunanze fino a tutto il 1880, le generalità sull'Italia agricola e documenti diversi. Il XV volume (2 tomi) contiene la relazione finale del Presidente, la seconda parte dei verbali, il resoconto delle spese e le interpellanze di Stefano Jacini al Senato. Per ogni altro dettaglio sulla struttura dell'Inchiesta si veda A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit. pp. 78-120.

20 A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit, p. 75.

21 Per il valore ideologico della posizione di Bertani in seno all'Inchiesta si veda: L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'Inchiesta agraria Jacini*, in «Società», a. XV, 1999, pp. 597-609.

22 A modello del questionario per la Jacini venne utilizzato lo schema della recentissima *Enquete agricole francese* (1865-66). Una

all'altezza delle aspettative. Stefano Jacini, per ovviare al disinteresse e alla scarsa preparazione di alcuni suoi collaboratori, avviò un concorso<sup>23</sup> in cui si invitavano i privati interessati all'iniziativa alla compilazione di monografie locali (spesso i documenti più interessanti intorno al tema alimentare, solitamente investito di scarsa considerazione da parte dei commissari ministeriali)<sup>24</sup>. La presenza di monografie circondariali pose rimedio, poi, alla staticità di alcuni rilievi circoscrizionali che solo in alcuni casi derivavano da un'omogeneità territoriale e storica fondata<sup>25</sup>.

Esula dai nostri compiti dare un giudizio sul valore dell'Inchiesta Agraria, ma vale la pena soffermarsi su alcune considerazioni, utili ad inquadrare nella giusta dimensione il valore documentario dei testi che analizzeremo. Il dissidio interno fra Jacini e Bertani testimonia chiaramente come, se l'intento dei rilevatori era quella dello sviluppo agrario del paese, vi erano almeno due modelli differenti di sviluppo. Non è difficile concordare con le osservazioni di Novacco o di Caracciolo quando evidenziano il rilievo dell'inchiesta, ma è vero altresì che la sensazione ricorrente, sfogliando i molti volumi di cui è composta l'opera, rimane quella di trovarsi di fronte ad un documento elaborato da chi non aveva né preparazione né sensibilità per sviluppare il tema trattato. Fatta parziale eccezione per Stefano Jacini, Emilio Morpurgo, Carlo Berti Pichat e Agostino Bertani, ha ragione Romeo quando afferma che: «gli uomini dell'inchiesta sono legati a quel ceto di grossi proprietari liberali legati ad una concezione ottimizia della vita sociale e politica e alla terra come attività economica dominante, che avevano condotto l'ala moderata del risorgimento, ma che adesso veniva scomparendo, con un po' tutto il loro mondo ideale, dalla scena della storia»<sup>26</sup>. Nondimeno tale atteggiamento aristocratico è, almeno in parte, mitigato da considerazioni niente affatto scontate che testimoniano di un parziale mutamento della mentalità dei proprietari terrieri, soprattutto nell'Italia centro-settentrionale<sup>27</sup>. Stefano Jacini nella relazione conclusiva affronta una questione che risulta centrale per il nostro tema:

«Innanzitutto la vita agricola è affatto estranea ai costumi delle classi attualmente dirigenti in Italia, le quali non

---

simile iniziativa fu avviata dall'Inghilterra nel 1879. Per l'importanza dei precedenti storici delle inchieste sociali in Europa si veda A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit. pp. 80-84 e D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, cit. pp. 4-15.

23 Il bando di concorso, approvato dalla Giunta nelle sedute dell'8 e del 9 maggio 1877 e che prevedeva anche l'elargizione di premi in denaro, si trova in *Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, (d'ora in poi *Agia*), Roma, Forzani e C. Tipografi del Senato, 1881-1886, vol. I, p. 166-167.

24 Come osserva Roberto Lorenzetti: «Se nei venti tomi dell'inchiesta è spesso evidente un sociologismo improvvisato dei singoli commissari, in gran parte delle memorie circondariali o comunali si nota immediatamente una conoscenza diretta del territorio esaminato con competenza tecnica dagli autori. È evidente che anche queste opere vanno relativizzate al momento in cui furono pensate e realizzate, ma le descrizioni spesso minuziose che vi si trovano di territori circoscritti o addirittura di singole aziende contadine sono senza dubbio una fonte preziosa per studi sociali ed economici della campagne dell'Italia postunitaria» R. LORENZETTI, *Le monografie inedite dell'Inchiesta Jacini presso l'Archivio Centrale dello stato*, in «Società e storia», 1984, n. 25, Milano, Franco Angeli, pp. 687-709, p. 693.

25 Per il tema delle scelte territoriali dell'Inchiesta si veda: P. VILLANI, *Agricoltura e differenziazioni regionali dopo l'unità L'impostazione dell'inchiesta Jacini*, in *Società rurale e ceti dirigenti (XVIII-XX sec.)* Morano Editore Napoli 1989, pp. 109-125.

26 R. ROMEO, *L'inchiesta agraria Jacini e le prospettive economiche dell'Italia unita*, in «Notiziario Einaudi», VII, 4 dicembre 1958, p. 10.

27 Si veda A.M. BANTI, *I proprietari terrieri nell'Italia centro-settentrionale*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, II Uomini e classi*, Venezia, Marsilio, 1990, pp. 45-103.



hanno, generalmente parlando, una idea chiara: non le attribuiscono importanza ed il posto che le spetta nei pensieri, negli affetti, nelle aspirazioni e nelle preoccupazioni per l'avvenire. [...] Le classi colte, in questi ultimi secoli, credettero di interessarsi alla campagna, imparando a memoria le Georgiche e le Egloghe o costituendo accademie di arcadi, o leggendo dialoghi di pastori ideali in rima, finalmente si diedero alla lettura dei trattati di economia politica nei quali all'agricoltura veniva assegnato un ufficio principale nella produzione della ricchezza, senza però darsi pensiero di indagare che cosa fosse poi, vedutola vicino nel proprio paese, questo grande fattore della vita economica. In Italia si prese il vizzo di scambiare l'amore per la villeggiatura per la vita agricola, senza badare che la villeggiatura è un passatempo ottimo ed igienico, il quale per altro non esclude la possibilità di dedicarcisi per quarant'anni di seguito senza imparare neppure l'alfabeto delle conoscenze agricole.»<sup>28</sup>

Si tocca qui l'annosa questione della "vocazione agricola del paese" che il politico lombardo osserva essere costituita più da *topos* retorici che da dati di realtà. Vocazione innegabilmente presente, dunque, eppure mal interpreta, sperimentata solo in superficie. La notazione sulla villeggiatura che viene scambiata per conoscenza del mondo contadino ci porta alla mente luoghi comuni – di cui tratteremo – utilizzati a piene mani dalla retorica fascista prima e dall'immaginario pubblicitario poi.

A questo punto, forse, non occorre puntualizzare che i dati sull'alimentazione sono viziati da un pregiudizio aristocratico fortissimo. A cui neanche la più *progressista* Inchiesta Bertani saprà sfuggire. Del resto sono i commissari stessi a considerare la condizione dei contadini come: «un problema ai margini dell'inchiesta»<sup>29</sup>. Nonostante ciò l'Inchiesta Jacini, «presenta interessanti pagine dedicate all'alimentazione delle classi rurali»<sup>30</sup> e rimane documento «insostituibile nella sua arida descrittività»<sup>31</sup>.

## 1.2 I documenti

Abbiamo compiuto gli studi inerenti le notizie sull'alimentazione attraverso la comparazione di più *versioni* dell'opera. Siamo partiti dalla raccolta ufficiale delle rilevazioni, pubblicata in quindici volumi a cura del Senato dal 1881 al 1886. In seguito abbiamo visionato parte delle minute in originale dell'inchiesta ministeriale conservate all'Archivio Centrale dello Stato<sup>32</sup>, nello stesso fondo in cui sono contenute numerose monografie non pubblicate negli Atti<sup>33</sup>. La comparazione ci ha permesso di confrontare differenti descrizioni di un identico territorio in cui lacune ed approfondimenti variano a seconda che ci si trovi di fronte a rilevatori, commissari ministeriali o autori delle monografie. Le differenze rilevate non serviranno ad indurre riletture

28 *Agia*, Vol. XV, Relazione finale sui risultati dell'Inchiesta, 1884, pp. 73-4.

29 A. CARACCIOLLO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit., p. 156.

30 P. SORCINELLI, *L'alimentazione nella storia e nelle fonti*, in «Il Risorgimento», anno XLIV, n. 2, 1992, p. 236.

31 P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, cit. p. 62

32 *Giunta parlamentare per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia (1877-1885)*. Inventario 4/2 (32 scatole), in ACS.

33 Per l'approfondimento di questi temi si veda R. LORENZETTI, *Le monografie inedite dell'Inchiesta Jacini presso l'Archivio Centrale dello Stato*, cit.

o screature di dati, operazione non pertinente in questa sede, ma a tenere nella giusta considerazione le diversità di analisi, utili ad un approccio non superficiale della fonte. La comparazione rimane peraltro parziale in quanto l'analisi di minute e monografie, a volte di difficile lettura, avrebbe comportato un tempo impossibile da accordare allo studio di una soltanto delle fonti esaminate. Ce ne siamo dunque serviti a campione privilegiando le zone meridionali, più pertinenti dato l'argomento trattato.

L'Inchiesta, suddivisa per porzioni di territorio cui è dedicato un volume monografico ed assegnato un commissario<sup>34</sup>, è organizzata in sei sezioni tematiche che trattano della vita rurale in tutti i suoi aspetti. La prima sezione è dedicata a terreno e clima, la seconda a popolazione e sua distribuzione, la terza ad agricoltura, industrie agrarie e fattori della produzione agraria; la quarta alla proprietà fondiaria; la quinta alle relazioni esistenti fra i proprietari e i coltivatori del suolo; la sesta alle condizioni fisiche, morali ed intellettuali dei lavoratori della terra. Rilevazione e successione dei temi trattati rispettano un ordine prestabilito fissato da un programma-questionario<sup>35</sup>.

La sesta, sezione composita in cui si descrivono la vita quotidiana dei contadini nei diversi momenti dell'anno e nelle svariate occupazioni che li riguardano, contiene notazioni sul vestiario, le abitudini alimentari e matrimoniali, la salute fisica e la corporatura. Assieme alla terza, nella quale abbiamo cercato, senza troppa fortuna, tracce di pastifici, sono quelle sulle quali abbiamo condotto i nostri studi.

La mole delle descrizioni sulle abitudini alimentari dei contadini nelle diverse circoscrizioni non permette una trattazione esauriente sul vitto: troppe le variabili che avrebbero dovuto entrare nell'analisi, eccessivo il rischio di allontanarsi dai nostri temi. Resta fermo l'intendimento di stabilire sempre una connessione precisa fra consumo del prodotto pasta e parallela elaborazione del modello italiano novecentesco di cucina. Per far ciò abbiamo scelto di privilegiare l'Inchiesta Jacini quale fonte nella quale rinvenire il consumo di pasta e delegare all'Inchiesta Bertani, più adatta alla sintesi dei risultati, la ricostruzione di una visione d'insieme del vitto rurale alla fine dell'Ottocento.

---

<sup>34</sup> Per il dettaglio si veda nota 12.

<sup>35</sup> Per il dettaglio dei temi toccati dal questionario si veda A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit., pp. 195-210.

### 1.3 Una parentesi: il consumo di pasta a Napoli alla fine dell'Ottocento

Abbiamo già visto nella prima parte come la storiografia si sia già occupata di ricostruire la storia della pasta in un contesto di lungo periodo<sup>36</sup>. La tesi di Sereni, ad esempio, avvalorata la presenza di una lunga fase di transizione in cui la fama di *mangiamaccheroni*, storicamente attribuibile per lo più ai siciliani, nel corso del XVII secolo passa a Napoli. Una crisi economica grave e alcune trasformazioni produttive rendono, infatti, l'alimento molto adatto al sostentamento della popolata città meridionale.<sup>37</sup> Fermo restando che la storia dell'alimentazione procede con scansioni di lunga durata, ci chiediamo se possa dirsi la stessa cosa per l'ultimo scorcio del XIX secolo. Ci interessa poterlo affermare in quanto se stiamo cercando la diffusione del prodotto a livello del territorio nazionale dobbiamo poter stabilire se all'interno di quello che definiamo "nucleo originario"<sup>38</sup> non si fosse verificato qualche cambiamento<sup>39</sup>. Fortunatamente «la città di Napoli si trova in una situazione privilegiata per quanto riguarda le ricerche sui consumi alimentari, poiché si dispone di dati ed indagini mirate già a partire dagli anni sessanta del secolo scorso.»<sup>40</sup> Per ciò che concerne l'ultimo cinquantennio dell'Ottocento, ad esempio, disponiamo dei risultati pubblicati in due monografie presentate in occasione di un premio bandito nel 1861 dall'Accademia Pontoniana che aveva proposto come tema quello di esporre la storia dell'alimentazione del popolo minuto nella città di Napoli. Parteciparono due lavori: A. Spatuzzi e L. Somma con *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*<sup>41</sup> e E. De Renzi, *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*<sup>42</sup>. Tralasciamo l'analisi di Spatuzzi e Somma in quanto maggiormente incentrata su considerazioni di fisiologia medica legati all'igiene dell'alimentazione e prendiamo in considerazione l'opera di De Renzi che affronta temi più utili alla nostra indagine<sup>43</sup>. L'autore - Errico De Renzi (1839-1921), medico e professore universitario napoletano assai prolifico nel campo delle pubblicazioni scientifiche e senatore dal 1898 - fin dalla prima pagina scrive:

«Chi volesse esporre analiticamente la diversa quantità e qualità dei cibi, di che fa uso il popolo minuto in Napoli, imprenderebbe tale un lavoro da avvedersi nel secondo istante di non poterlo mandare a compimento, presso di noi

36 E. SERENI, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, cit.; S. SERVENTI, F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, cit.

37 Si veda E. SERENI, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, cit.

38 La generalizzazione è volutamente riduttiva. Non si tiene, infatti, conto di zone come la Liguria o la Sicilia che sono meno interessanti per la nostra indagine. La quale, essendo orientata a comprendere le origini del consumo identitario novecentesco, privilegia il contesto della tradizione napoletana.

39 A partire dalle rilevazioni di E. RASERI, *Materiali per l'etnologia italiana raccolti per la Società Italiana di Antropologia ed Etnologia* in «Annali di Statistica», serie II, vol. VIII del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Direzione di Statistica, Roma, 1879, Somogyi desume che: «le differenze nel consumo di paste alimentari erano assai notevoli anche nelle regioni meridionali, in cui naturalmente esse sono un alimento diffuso, ma i comuni in cui si ne faceva un uso notevole erano numerosi solo per quanto riguarda le famiglie ricche». In S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, cit., 848.

40 F. FIDANZA, *Consumi alimentari a Napoli e in Umbria tra '800 e '900*, in «Il Risorgimento», anno XLIV, n. 2, 1992, pp. 379-397, p. 379.

41 A. SPATUZZI, L. SOMMA, *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, Stamperia Università, Napoli, 1863.

42 E. DE RENZI, *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, Napoli, Stamperia della Regia Università, 1863.

43 Per la comparazione fra le due monografie ed un'attenta analisi dei risultati si veda F. FIDANZA, *Consumi alimentari a Napoli e in Umbria tra '800 e '900*, cit. Oltre a F. FIDANZA e A. FIDANZA ALBERTI, «Quaderni della nutrizione», 31:189 (1971). I due articoli compiono un'indagine complessa, utilizzando fonti di rilevamento diretto fino al 1987.



non esistono cibi propri del popolo che racchiudano, come il roast-beef degli inglesi o il couscoussou degli arabi, eminente facoltà nutritiva tale da poter sostenere la vita e le forze del povero operaio. Se esistessero questi cibi speciali, basterebbe forse esaminare il loro potere nutritivo e porlo in relazione colle diverse alimentazioni degli altri paesi, per vedere quanto vi è di buono e quanto trovasi di cattivo o d'insufficiente nel cibo del popolo nostro. I maccheroni detti napoletani, perché formati e diffusi molto nella nostra provincia, neanche valgono a contraddire la mia asserzione, poiché chiunque è disceso nel tugurio del povero o nella modesta abitazione dell'artigiano per conoscerne l'alimentazione, si è assicurato che i maccheroni, che compaiono quasi sempre, sei giorni della settimana sulla tavola del medio ceto, costituiscono per l'artigiano un desiderio che viene soddisfatto solamente nei dì festivi.»<sup>44</sup>

Il documento consente di appurare alcune informazioni interessanti: i maccheroni sono ancora cibo *tipico* del territorio napoletano, tanto da essere presenti sulle tavole del medio ceto con assidua frequenza. Pare però che la classe lavoratrice se ne riesca a cibare solo nei giorni festivi. Ad ulteriore conferma di ciò un'altra notazione:

«I pomodoro sono in Napoli adoperati moltissimo nell'està freschi e nell'inverno o secchi o ridotti a conserva; essi sono il condimento abituale dei maccheroni e non v'ha giorno che non compaiano sulla tavola del ceto medio. Minore è l'uso che ne fa il popolo minuto che spesso li mangia ad in età come cibo isolato, dopo averli tagliati in pezzi e conditi con olio e aceto.»<sup>45</sup>

L'analisi di De Renzi indaga anche sul vitto di alcune categorie di lavoratori e poveri della città. Riassumiamo il dettaglio dei rilievi in una tabella.

Tabella 1. Presenza di maccheroni nella dieta della classe operaia napoletana (Fonte: Errico De Renzi 1863).

	Estate	Inverno	Domenica
Facchini della dogana	Cena: Mezzo rotolo di maccheroni (in alternanza con altri cibi).	Cena: Mezzo rotolo di maccheroni (in alternanza con altri cibi).	Carne, maccheroni, frutta e vino
Ospizio dei poveri di San Gennaro (450 persone)	Martedì, giovedì e sabato 5 once di maccheroni o 4 once di altre paste	Martedì, giovedì e sabato 5 once di maccheroni o 4 once di altre paste	5 once di maccheroni
Albergo dei poveri (4519 persone distribuite in 9 stabilimenti)			2 once e $\frac{3}{4}$ di maccheroni

Il medico napoletano descrive le condizioni dei facchini della dogana per porre un termine di paragone appositamente fuori scala poiché, come egli stesso spiega, si tratta di operai che: «sono molti e si trovano ben agiati rispetto al resto della loro classe»<sup>46</sup>. Ed infatti sono fra i pochi a potersi permettere di mangiare, due o tre sere la settimana oltre alla domenica, una porzione di circa 400 grammi<sup>47</sup>. L'ospizio dei poveri offre una porzione domenicale di 250 grammi che si ripete tre volte alla settimana (ma in alternanza con altre paste). All'albergo dei poveri, invece, solo la domenica viene offerta una porzione di 90 grammi.

44 E. DE RENZI, *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, cit., p. 14.

45 *Ibidem*, p. 41.

46 *Ibidem*, p. 14.

47 Il rotolo era un'unità di misura e di peso in vigore soprattutto a Napoli, Palermo e Genova prima dell'introduzione del sistema metrico decimale e corrispondente a seconda dei luoghi da 0.79 a 0.89 Kg. *Grande Dizionario della Lingua Italiana* Utet. Medesima notizia in ROBERTO FUSCO, *Pagine di storia viste dalla parte degli sconfitti, ovvero la pasta, evoluzione di una lotta*, Massa Lubrense, Il sorriso di Erasmo, 1989, dove un rotolo corrisponde a 898 grammi, p. 249.

Il consumo di maccheroni a Napoli sarebbe dunque riservato ai giorni festivi, agli operai più ricchi e a coloro che usufruiscono della ristorazione collettiva organizzata dagli enti caritatevoli. Oltre, naturalmente, alle tavole dei cittadini più benestanti. Notiamo, inoltre, come per De Renzi risulti chiara la distinzione fra i maccheroni e gli alimenti descritti con il termine generico pasta/paste. Peraltro molto più diffusi rispetto al prodotto manifatturiero.

Una conferma di quanto osservato attraverso l'opera del medico napoletano è possibile grazie al raffronto con alcuni dati di diversa origine (contenuti nel fondo del *Ministero della Pubblica Istruzione* in ACS) che descrivono le disposizioni vittuarie negli Istituti Femminili fra il 1881 ed il 1902. La sezione da noi consultata raccoglie per lo più statuti, regolamenti e programmi dei convitti: si tratta di una mole di informazioni piuttosto particolareggiata ed interessante, completa per ciò che concerne la copertura del territorio nazionale, ma piuttosto lacunosa per un'analisi che abbisogni di stabilire un raffronto diacronico preciso<sup>48</sup>. Utile, invece, in questo capitolo poiché permette una comparazione cronologicamente pertinente ed uniforme dei dati, provenienti da istituti dotati di cucine e mense collettive.

Una prima analisi sommaria svolta a campione sull'intero territorio nazionale, indica come la maggior parte degli istituti tenda ad un utilizzo generico del termine *minestra* per indicare un primo piatto, accompagnato di solito da una vivanda di carne o formaggio, frutta e pane. Solo nei casi in cui la documentazione raccolta fosse utilizzata anche dalle cucine per la preparazione dei pasti si trovano maggiori dettagli. Si tratta comunque di un'indicazione generica (pasta) normalmente assimilata al riso. Riportiamo qualche esempio, scelto per offrire una copertura a maglie larghe del territorio nazionale. Nel Regio Ospizio di San Giuseppe e Opere Pie di Alessandria (1884) si trova l'indicazione di una razione di pasta o riso di grammi 65 fino ai tredici anni, che sale di 10 grammi dopo i tredici<sup>49</sup>. Al Convitto femminile annesso alla scuola Normale Superiore di Pisa (1892) nella composizione della razione giornaliera per ogni convivente si indica una quantità di «pasta o riso per 117 grammi»<sup>50</sup>. Al Collegio Regina Margherita di Anagni (1890) una voce nella sezione quantità degli alimenti, parla di «Pasta, riso o legumi: grammi 100»<sup>51</sup>. Infine al Collegio Convitto Femminile in Ali Marina (Messina, s.d.) si parla del pranzo costituito da «tre piatti: cioè pasta, una pietanza di carne (tranne nei dì vietati) e una di verdure o uova o pesce, pane a piacimento, vino, frutta»<sup>52</sup>.

Passando ai dati su Napoli, qui di maggior rilievo, la nostra attenzione si è rivolta alle indicazioni inerenti due istituti cittadini: l'Ospizio dei SS. Pietro e Gennaro e i Collegi Riuniti di

---

48 Vi sono svariate lacune per determinati periodi, dovute per lo più a mancati versamenti dei dati del fondo in ACS.

49 Ministero della Pubblica Istruzione, *Direzione Generale Istruzione Primaria e Popolare, Istituti Femminili*. Statuti e Regolamenti (1881-1902), Busta 1, Fasc. 10, in ACS.

50 *Ibidem*.

51 *Ibidem*, Fasc. 14.

52 *Ibidem*, Fasc. 11.

Santa Maria della Carità (1882). Innanzitutto ciò che altrove è definito con i termini generici di *pasta* o *minestra* qui risulta descritto con i termini *maccherone* e *vermicello*. Nell'Ospizio dei SS. Pietro e Gennaro ad una sommaria indicazione: «ogni ricoverato avrà giornalmente un pasto composto da due pietanze e di un pane; le pietanze dovranno essere di qualità e quantità da soddisfare il bisogno di una conveniente ed igienica alimentazione»<sup>53</sup>, segue una tabella con le istruzioni sulle *Spettanze straordinarie di vitto* da servire nelle giornate di festa:

«Ultimo giorno di Carnevale: minestra verde, carne di lesso, maccheroni, carne e ragù, 1 sfogliata di cent. 15.

Vigilia di Natale: minestra di broccoli, vermicelli, baccalà fritto, un sosamello.

Natale: minestra verde, carne in lesso, maccheroni, carne a ragù

Festa nazionale: simile al Natale.

Primo dell'anno: simile al natale. Se è di magro, baccalà ed uova.

Onomastico del sovrano: simile al Natale.

Onomastico della regina: simile al Natale.

Pasqua: maccheroni, carne a ragù, trippa a spezzato, due uova, un tortanetto di pane bianco.

Pentecoste: simile alla Pasqua escluso il tortanetto.

Giorno di San Gennaro: oltre l'ordinario ed una sfogliata.

Domenica di passione: Maccheroni e ragù, 4 zeppole o una sfogliata, 2 uova e 2 aranci.»<sup>54</sup>

Come si può notare i maccheroni sono presenti nelle minute di tutti i pasti festivi, con la sola eccezione della vigilia di Natale che, essendo equiparata ad un giorno di magro e prevedendo l'uso di pesce, meglio si presta ad essere accompagnata da vermicelli. Vedremo come l'utilizzo degli spaghetti quae ingrediente ricorrente per la preparazione delle vivande per i giorni di magro sarà una costante rilevabile anche nel ricettario di Pellegrino Artusi<sup>55</sup>.

Probabilmente più ricco il secondo istituto (l'uso del termine *collegio* al posto di *ospizio* potrebbe indicarlo) che non stila una lista delle minute nei giorni di festa ma stabilisce un preciso vitto per ogni giorno della settimana. Per il pranzo sono previsti:

«Domenica: maccheroni e stufato o ragout.

Lunedì: minestra verde e lesso.

Martedì: minestra bianca e pesce o altro.

Mercoledì: legumi ed uova.

Giovedì: maccheroni e stufato.

Venerdì: legumi ed uova.

Sabato: minestra bianca e frittura.»<sup>56</sup>

I maccheroni, sempre abbinati alla carne, appaiono ben due volte alla settimana in quantità però assai modesta di «un chilogrammo di maccheroni per ogni sei persone.»<sup>57</sup>

Dai due rilievi operati possiamo stabilire, con un buon margine di veridicità, come nella patria dei “mangiamaccheroni” alla fine dell'Ottocento, il consumo di pasta secca di produzione

<sup>53</sup> *Ibidem*, Busta 22, Fasc. 281.

<sup>54</sup> *Ibidem*.

<sup>55</sup> Parte prima, capitolo secondo, nota 125.

<sup>56</sup> MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, *Direzione Generale Istruzione Primaria e Popolare, Istituti Femminili*. Statuti e Regolamenti (1881-1902), Busta 22, Fasc. 281, in ACS.

<sup>57</sup> *Ibidem*.

industriale fosse, sì, radicato – e la prova si può vedere sia nell’uso pressoché stabilizzato della vivanda nei giorni festivi sia nella pratica di accompagnarla sempre con un particolare tipo di condimento<sup>58</sup> - ma avesse subito una discreta flessione fra le classi più povere. Ipotesi avvalorata dalle considerazioni che il raffronto con il dato delle inchieste ministeriali confermerà.

#### 1.4 Vermicelli e maccheroni: la pasta nell’Inchiesta

A Napoli è possibile fare riferimento ad un prodotto di consumo, variamente diffuso, legato ad una terminologia chiara. Non è così altrove in Italia, dove si riaffaccia immediato il problema di non riuscire a definire una precisa connessione fra termine linguistico e oggetto reale. Fra le pagine dell’Inchiesta Jacini in sole due occasioni si può ostentare una certa sicurezza nell’affermare che ci troviamo di fronte alla pasta che qui stiamo cercando: quando si parla di «vermicelli» e quando si parla di «maccheroni». Le origini storiche di entrambi i termini affondano le loro radici così lontano nel tempo che anche il più diligente fra gli storici troverebbe l’impresa di ricostruzione quasi impossibile.

Ma, come già anticipato nelle pagine introduttive, a noi non serve gettare lo sguardo in un passato troppo remoto: ci è utile, piuttosto, trovare termini la cui specificità - descrittiva e temporale - faccia riferimento ad un manufatto per usi alimentari derivante da un procedimento di essiccazione (unica caratteristica che di fatto distingue la pasta industriale da altre tipologie di pasta). Per nostra fortuna lo stesso Emilio Sereni ci fornisce le due definizioni necessarie.<sup>59</sup> Dalla sua esauriente ricostruzione risulta che i vermicelli sono il corrispettivo della *itriya*: «manufatto di semola, che vien preparato come il tessuto del fabbricante di stuoie, e che viene poi seccato e cotto»<sup>60</sup>. Mentre i maccheroni, derivanti dalla voce più antica *macaroni*: «è stata impiegata a designare non già l’uno o l’altro tipo di quelle che noi oggi chiamiamo paste alimentari, o genericamente appunto, “maccheroni”, bensì una sorta di *gnocchi*: che per di più, lungi dall’essere confezionati, come le nostre lasagne o i nostri maccheroni, di farina o di semola di frumento, erano sovente manufatti di farina di *miglio*»<sup>61</sup>. La specificità del termine «vermicelli» non collima, dunque, del tutto con l’ambiguità del termine «maccheroni». Conferma dell’inaffidabilità della voce «maccheroni» si ricava anche dalle osservazioni di Camporesi che, nel trattare della Romagna agraria di fine Ottocento spiega: «i maccheroni, come si intendeva nell’italiano antico, erano gnocchi di farina di frumento e mistura cotti nel

58 Sull’importanza della stereotipizzazione della vivanda in abbinamento con la salsa di pomodoro si veda: ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999. p. 138.

59 E. SERENI, *Note di storia dell’alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”*, cit. Per la questione terminologica inerente i vermicelli si veda pp. 326-331. Per la questione terminologica inerente i maccheroni si veda pp. 331-339.

60 *Ibidem*, p. 330.

61 *Ibidem*, p. 331.

latte: minestra rituale se il figlio era maschio.»<sup>62</sup> Di fatto osserveremo come tali dubbi di attribuzione terminologica si trascinino fino al tardo novecento.

Nell'Inchiesta il termine vermicelli si trova esclusivamente nel volume X, dedicato all'VIII Circonscrizione, nella descrizione del circondario di San Remo:

«La base degli alimenti dei lavoratori della terra sono verso il litorale: pane di frumento, vermicelli, panizza di farina di ceci, riso, fagioli e polenta di melica. Carne alla festa (bue, vacca, montone, raramente vitello e maiale d'inverno) per condimenti ottimo olio d'oliva, pomodoro, basilico, ecc..Nei paesi montuosi pane misto di frumento ed orzo, vermicelli, riso, polenta di melica, patate ed altri legumi, castagne, lenti e poco condimento come sopra. Carne in qualche solennità. [...] I contadini quando provvedono essi stessi al loro cibo usano comprare alla bottega più o meno all'ingrosso il pane di frumento o la farina per confezionarlo, vermicelli, riso, pesci salati, come pure fagioli o farina di melica, quando per sé stessi ne difettano; castagne, lenti, patate ed altri legumi ed ortaglia ne hanno quasi sempre nei propri terreni.»<sup>63</sup>

La popolazione rurale di questa zona, sia al monte che nella zona litoranea, si nutre di «vermicelli» e troviamo anche un riferimento all'uso, non ampio, di acquisti alla bottega. In Liguria si può dunque parlare di consumo di pasta secca di produzione industriale. Per i maccheroni troviamo maggiori riscontri. In Garfagnana si parla di «smaccaronata o gran mangiata di maccheroni»<sup>64</sup>; nel circondario di Fermo descrivendo il vitto annuale del contadino, si scrive che: «nell'ultimo giorno di carnevale e nel giorno nel quale fanno la divisione del prodotto [essi mangiano] grano, pollo e maccheroni.»<sup>65</sup>; nel circondario di Caserta e Nola si afferma che: «per alcuni lavori eccezionali si danno anche maccheroni e carni di lanuti.»<sup>66</sup> e, un po' più avanti: «i coltivatori più agiati fanno più frequente uso di maccheroni e di carne»<sup>67</sup>; in provincia di Napoli troviamo che: «i maccheroni sono usati nei dì festivi dai più agiati.»<sup>68</sup>. Simile osservazione in provincia di Palermo: «Nei giorni di festa maccheroni, ma non sempre.»<sup>69</sup>; in provincia di Siracusa dove troviamo due notizie: «Nella festa qualche volta maccheroni»<sup>70</sup> e, poco più avanti: «Nelle feste principali un piatto di maccheroni.»<sup>71</sup>.

Ricorrente è l'uso del termine «maccheroni» nelle descrizioni della mietitura. Si riporta per intero la notazione riguardante il tolentino in quanto restituisce con esattezza il contesto territoriale e l'occasione che connotano la straordinarietà del consumo:

«Qui si può veramente dire che la stagione della mietitura è come prassi presso gli antichi romani la festa più allegra dell'anno; i pasti vi si succedono frequentissimi, il vino anzi è sempre in eccesso, tanto che si fanno persino 5 pasti

62 PIERO CAMPORESI, *Alimentazione, folklore, società*, cit. p. 30. In questo caso la fonte riportata è un documento bolognese risalente al medioevo.

63 *Agia*, cit. Vol. X, pp. 486-7.

64 In occasione della macinazione delle castagne nei dintorni di Castelnuovo di Garfagnana intorno alla metà di ottobre si parla di questa vera e propria industria che attira anche un mercato per il prodotto. *Agia*, vol. X, 1883, Provincia di Massa e Carrara p. 691.

65 *Ibidem*, vol. XI, 1884, p. 1110.

66 *Ibidem*, vol. VII, 1882, p. 192.

67 *Ibidem*, p. 192.

68 *Ibidem*, p. 214.

69 *Agia*, vol. XIII, p. 317.

70 *Ibidem*, p. 288.

71 *Ibidem*, p. 320.

principali, interpolati con almeno altrettanti piccoli pasti detti *bocconi* o *mangiarelle*. Nelle colonie maggiori vi è anzi una certa ostentazione del lusso e di scialacquo, giacché si danno a vicenda dei mietitori, falciatori e vangatori cibi non poco costosi come salumi, formaggio, frittelle, maccheroni, carne, pesce, minestre di brodo, ciambelle, limoni e persino liquori; salvo poi si intende, da tutta questa abbondanza, a risentire con maggiore acrimonia le privazioni dei mesi di riposo»<sup>72</sup>.

Risulta evidente come il consumo dei maccheroni sia sempre legato ad un giorno festivo, ad un'occasione o, come nel caso dei rilievi marchigiani e toscani, ad una fase del lavoro domestico o dei campi che necessita di un notevole dispendio energetico. Ma, come le definizioni di Sereni e Camporesi anticipano, lo spartiacque fra produzione domestica ed industriale non è affatto garantito dall'uso lessicale. In provincia di Agrigento leggiamo, infatti, che i contadini: «Nella domenica mangiano maccheroni per lo più casarecci»<sup>73</sup>.

L'unica costante rimane dunque quella di un cibo, manipolato o acquistato è molto difficile accertare, festivo quando non rituale. In realtà il termine «maccherone» non è di per sé ambiguo; in alcune situazioni indica con buon margine di certezza l'utilizzo di pasta secca: in Liguria e a Napoli (non in tutta l'Italia meridionale come abbiamo osservato dall'eccezione di Agrigento) come nelle città. Ma se il consumo di «vermicelli» ci restituisce un clima di vitto usuale, il «maccherone» si accompagna ad un evento straordinario: è un cibo da festa, o, nell'ordinario, riservato ai più ricchi.

---

<sup>72</sup> *Agia*, vol. XI, p. 1167.

<sup>73</sup> *Agia*, vol. XIII, p. 403.



## 1.5 La «pasta compra»

Non è solo l'uso terminologico a garantirci la presenza della pasta. Fra le pagine dell'Inchiesta ci si trova di fronte anche a quella che viene definita «pasta compra» o «da prestinaio»<sup>74</sup>. Sappiamo che la popolazione rurale difficilmente ricorreva al mercato per alimentarsi. Eppure qualcosa stava cambiando nelle secolari abitudini all'autoconsumo se lo stesso Agostino Bertani aveva inserito nel suo questionario alimentare<sup>75</sup> un punto atto ad appurare la frequenza di tale circostanza. Ma vediamo le notazioni nell'Inchiesta.

Nel circondario di Cremona: «un paio di volte la settimana ed anche di più si mangia la minestra fatta di riso o di pasta preparata nei tempi d'agio in casa o comprata all'epoca del maggior lavoro.»<sup>76</sup> Nel circondario di Levante: «i cibi prediletti e quotidiani sono il pane e la minestra: il primo viene preparato in casa con farina di grano di segale e di frumentone mescolate: la seconda o è pasta ordinaria comprata alle botteghe o sono tagliatelli di schietta farina di grano: nell'un caso o nell'altro viene cotta con abbondanza di patate o di verdura e viene condita con olio.»<sup>77</sup> A Castelnuovo di Garfagnana: «tutti gli alpigiani, non meno degli altri, fanno gran consumo di paste di grano che comprano alle botteghe o fanno in casa.»<sup>78</sup> Ancora nel circondario di Massa Carrara: «La pattona (gran focaccia del diametro di 50-60 cm con farina di castagne) si alterna spesso nel giorno colla polenta di granturco o con una grossolana minestra d'erbaggi schietti o mista di pasta casalinga o di bottega.»<sup>79</sup> Nella relazione sul circondario di Borgotaro si afferma che il contadino «consuma la sua parte di castagne secche in polenta e focacce, ma generalmente ne vende una parte per provvedersi d'altri generi alimentari, usa molto anche del riso e della pasta da prestinaio.»<sup>80</sup> Infine in uno stralcio da una monografia inedita si legge: «La pasta di fabbrica o gli gnocchi di farina di frumento lavorati in casa, la carne bovina e di animali minori, il vino, pane e qualche verdura per frutto sono lacchezzi riservati alle grandi solennità.»<sup>81</sup>

Se la dicitura «pasta di fabbrica» non lascia spazio alle interpretazioni, molto più difficile risulta capire la natura delle altre informazioni. Nei primi quattro casi l'acquisto si affianca alla produzione domestica e testimonia della temporanea indisponibilità della manodopera

74 Nel Grande Dizionario della Lingua Italiana di Utet il termine prestinaio è adattamento toscano della voce milanese prestinè o pristinè. La cui radice affonda prima al latino e poi al volgare pistrino che è mulino. Pistrinaio è dunque mugnaio e poi per estensione fornaio. Nella cui bottega si potevano comprare anche paste lavorate. Questa voce che dal latino passa al dialetto lombardo testimonierebbe di un'abitudine (la produzione e vendita di paste da parte di un fornaio) che, sebbene, più diffusa al sud, potrebbe non essere rara neanche al nord. Detto questo è giusto sottolineare che l'industria dell'arte bianca meridionale si lega alle figure dei mugnai, mentre il prestinè è piuttosto un fornaio. La radice etimologica e la derivazione linguistica rende possibile l'equiparazione nel contesto specifico del ruolo di rivenditori di pasta.

75 Il punto 5 del questionario fa espresso riferimento al tema.

76 *Agia*, vol. VI, p. 568.

77 *Agia*, vol. X., p. 487.

78 *Ibidem*, p. 773.

79 *Ibidem*, p. 803.

80 *Agia*, vol. II, p. 716.

81 E. SORRENTINO, *Illustrazione agraria del circondario di Gaeta*, 1879, sta in ACS, *Agia*, sc. 7, fasc.34.

femminile durante i lavori campestri più pesanti. I contadini di Borgotaro, invece, compiono un'azione niente affatto scontata: vendono una parte delle castagne, di cui già abitualmente si cibano, al fine di variare la loro dieta.

Anche se non possiamo essere certi che i rilevatori trattassero di pasta secca, è interessante la presenza di una diversa modalità di approvvigionamento alimentare. Osservazione che ci permette di confermare come per stabilire i moventi che agirono sulla crescita del consumo di pasta non sono sufficienti analisi, anche approfondite, dei suoi distretti produttivi. La storia dell'alimentazione è piena di esempi in cui la disponibilità della materia prima non ha significato l'automatica immissione nei circuiti produttivi e di scambio. Ciò che si deve cercare, piuttosto, è il mutamento che rende quel prodotto *improvvisamente* conveniente. La notazione sul lavoro domestico femminile apre quindi un fronte niente affatto secondario. Il ricorso, soprattutto in alcune zone del paese, agli alimenti "di bottega" deve avere qualcosa a che fare con una trasformazione in atto. È ancora l'Inchiesta ad aiutarci nell'analisi:

«Una modificazione importante s'è fatta nel modo di vivere del colono obbligato dacché, come dicemmo, venne abbandonato l'uso di somministrargli il vitto in natura. L'alimentazione del contadino, che prima era soggetta alla volontà del fittabile, si è per tale nuova costumanza resa da esso indipendente nella qualità e nella quantità. Gli effetti furono diversi ma in generale piuttosto dannosi. Il vitto in famiglia è preso molto più irregolarmente e in generale preparato assai male. La donna, che nella organizzazione nostra del lavoro impiega attivamente la giornata, si occupa in fretta e male della cucina. V'ha di più. Nelle nostre campagne alcuni merciaiuoli ambulanti esercitano il commercio di dolci, frutta, altri di ninnoli per addobbbamento muliebre [...]. Accade spesso che le donne approfittino di tali occasioni per ispendere in gozzoviglie e cianciafruscole i pochi quattrini disponibili o, più di frequente, il grano che, raddoppiando il danno, consegnano ai venditori in una quantità presa a sorte, senza misure o calcolo di prezzo. Le buone massaie eonome, accorte, previdenti, che sappiano preparare nel miglior modo il cibo povero sono purtroppo rarissime.»<sup>82</sup>

Si sta trattando qui del circondario di Lodi, nella sezione di indagine circoscrizionale imputata a Stefano Jacini il quale, come noto, conosceva bene la realtà lombarda. Il primo fattore di trasformazione è una revisione del patto agrario in cui i padroni smettono di retribuire in natura i contadini i quali si trovano a provvedere autonomamente alla propria alimentazione<sup>83</sup>. È presumibile che non siano abituati a farlo ma il punto è che le donne lavorano nei campi attivamente e quindi non hanno abbastanza tempo da dedicare alla cucina. La retribuzione venale, poi, rende disponibile una quota maggiore di denaro per gli acquisti. Il rilevatore, e qui lo sguardo dell'aristocratico si fa evidente, fa prevalere il giudizio morale circa la vanità femminile (l'acquisto di piccole bigiotterie) e la dabbenaggine contadina (la vendita del grano senza conoscenza del mercato). Tacendo un punto essenziale: laddove le donne sono impegnate nel lavoro fuori casa, e si tratta di porzioni di territorio ancora molto limitate, la sempre più evidente separazione fra capitalisti agrari e lavoratori salariati crea i presupposti per

---

<sup>82</sup> *Agia*, vol. VI, p. 368.

<sup>83</sup> Sulla difficoltà che questo mutamento comportò sulle condizioni, anche alimentari, dei contadini si veda: P.P. D'ATTORRE, A. DE BERNARDI, *Il "lungo addio". Una proposta interpretativa*, in «Annali - Fondazione Giangiacomo Feltrinelli», 29, 1993, pp. 11-56.



un mutamento in cui anche il mondo rurale viene lentamente coinvolto nel mercato. Molto prima della crescita industriale del paese e del miracolo economico.

### 1.6 Le «altre paste» dell’Inchiesta

Terminata la trattazione di quella pasta che con buona approssimazione potrebbe essere pasta secca di produzione industriale, rileviamo ora la presenza di “altra” pasta menzionata nelle pagine dell’Inchiesta. A tal fine proponiamo un computo numerico diviso per singole circoscrizioni e per “categorie”, così come nelle descrizioni ricorrenti all’interno del documento.

Tabella 2. Le «altre paste» nell’Inchiesta Jacini

	I Circos.	II Circos.	III Circos.	IV Circos.	V Circos.	VI Circos.	VII Circos.	VII Circos.	IX Circos.	X Circos.	XI Circos.	XII Circos.
Pasta/ Paste	11	2	4	1		3		6				
Minestra di pasta	12				2	5	4	1	3		2	
Legumi con pasta	3						1					
Pasta casalinga	4	1					3	3	2	5	1	

Precisiamo immediatamente che i numeri imputati alla Prima Circoscrizione (Sicilia) non devono essere letti come particolarmente significativi. Le scelte di indagine del commissario Abele Damiani furono completamente diverse da quelle attuate dagli altri colleghi. I rilievi sull’alimentazione, ad esempio, furono compiuti dai sindaci per singoli comuni. Ciò rende i risultati particolarmente significativi ma ne sconsiglia l’uso per finalità comparative.

Esaminando il rimanente dei dati raccolti si ha che «minestra di pasta», «legumi con pasta» e «pasta casalinga» indicano quasi sicuramente paste di produzione domestica usate per la preparazione di minestre brodose di cui parleremo più diffusamente nel capitolo dedicato all’inchiesta Bertani. Più interessante il dato della colonna «paste/pasta» dove la genericità della notazione potrebbe costituire la prova di una provenienza non domestica, soprattutto quando il termine venga declinato al plurale. Se infatti la pasta è una sola e ricade con maggiore probabilità nella categoria delle paste manipolate, l’uso del plurale indica una variabilità delle forme che interviene soprattutto con le tecniche di estrusione industriale. Ad ulteriore conferma di ciò si può sottolineare che la prima colonna conta il maggior numero delle rilevazioni nella I, III ed VIII circoscrizione che sappiamo già essere zone in cui l’uso di pasta secca è piuttosto radicato e diffuso, potremmo dire originario.

## 1.7 Le industrie agrarie. Una lacuna

All'interno della terza sezione dell'Inchiesta vengono trattate informazioni circa le industrie agrarie. Il monitoraggio delle prime timide attività di trasformazione della materia prima alimentare rappresenta, per commissari e rilevatori, un segnale di modernizzazione e progresso cui prestare attenta considerazione. Oltre allo svecchiamento dei metodi di lavoro della terra l'Italia dovrebbe, infatti, iniziare ad investire nel settore dell'industria alimentare che già in alcuni casi ha dimostrato di rappresentare fonte di ricchezza soprattutto per l'esportazione.

Le industrie agrarie sono distinte in due categorie: quelle derivanti dalle piante e quelle derivanti dagli animali. Per ciò che concerne la prima, che qui ci interessa, il questionario indica di accertare la presenza sul territorio delle seguenti attività: produzione di vino e olio, macerazione del lino e della canapa, brillatura del riso, essiccazione di frutti, distillazione dell'alcool, fabbricazione dello zucchero, estrazione del succo di limone, preparazione dell'essenza di bergamotto e di altri agrumi e industrie forestali<sup>84</sup>. Nessuna menzione al pastificio. Che infatti non troviamo: nemmeno dove ce lo aspetteremmo.

A voler giustificare un'assenza difficile da comprendere, occorre precisare che la Jacini si dedica al rilievo di tutte le attività pertinenti il territorio non urbano. Nei lavori preliminari per l'elaborazione del questionario si decise di identificare un discrimine di massima utilizzando i dati del censimento ufficiale che aveva: «classificato come rurale tutta la popolazione compresa nei comuni il cui centro fosse inferiore a 6000 abitanti»<sup>85</sup>. Si trattava di un: «criterio in linea di principio discutibile se soltanto si pensa al caso, frequente in zone di latifondo di grossi centri peraltro esclusivamente agricoli.»<sup>86</sup> Ciò spiega immediatamente alcune assenze altrimenti inspiegabili come quelle riguardanti le aziende già attive menzionate in apertura di paragrafo. E potrebbe spiegare, in parte, l'assenza di molti borghi rurali del meridione d'Italia. Seguendo tale discrimine si può stabilire che l'assenza del pastificio sia imputabile alla volontà di menzionare solo quelle opere d'industria che fossero strettamente legate alla vita delle campagne con prevalenza di manodopera contadina.

Al di là del dato macroscopico, rimane arduo capire come mai l'industria del pastificio non compaia neanche nel questionario, che venne redatto col chiaro fine di dare riscontro ad ogni attività produttiva che avesse diretto contatto con la produzione di materie prime agricole. A partire da quelle legate alle pratiche di autoconsumo delle famiglie contadine, per passare a quelle dei mercati più vasti: circondariali, provinciali, nazionali. Fino a quelle aperte agli scambi con l'estero, quali il pastificio certamente era. A solo titolo di esempio in provincia di Pavia

---

<sup>84</sup> Per ciò che concerne il dettaglio dei questionari si veda A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit., pp. 195-210.

<sup>85</sup> A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit., p. 129.

<sup>86</sup> *Ivi*.

troviamo notizia di un'attività di produzione di grana (con forme da 15 a 80 kg) «destinate ad Europa e Stati Uniti»<sup>87</sup>; a Crema, «stracchino ad uso gorgonzola ben pagato all'estero»<sup>88</sup>. In Toscana «gli oli di oliva di Lucca, Calci e Buti, sono stimati i primi al mondo»<sup>89</sup> tanto da aver partecipato alla Esposizione universale di Parigi del 1878.

Si potrebbe azzardare che i pastifici presenti sul territorio fossero talmente piccoli da non giustificare la rilevazione. Ma anche questa è un'ipotesi scorretta. La maggior parte delle attività menzionate sono di modestissime dimensioni. Nel volume dedicato al Veneto si legge: «per tutte le attività vale la regola che non si esercita in grandi fabbriche in cui sieno introdotti più recenti perfezionamenti tecnici, ma bensì da piccoli industriali che si valgono di congegni e di sistemi antichi, le cui meschine proporzioni di impresa non suggeriscono la convenienza di cambiare»<sup>90</sup>. Utilizzando la brillatura del riso come termine di paragone pertinente rispetto all'attività del pastificio la questione si chiarisce ancor meglio. In provincia di Verona si parla di «qualche brillatura podera»<sup>91</sup> a Genova esistono «parecchi brillatoi che guadagnano sull'aspetto più liscio»<sup>92</sup>. A Novara e Vercelli si dice che è «molto importante nella bassa provincia»<sup>93</sup>. Del resto è evidente, data la funzione dell'inchiesta stessa, che anche la più infima notazione venisse prontamente riportata per incrementare l'interesse da parte di possibili investitori alla ricerca di aree a vocazione produttiva.

Resta un mistero capire come mai, giunti nei circondari di Porto Maurizio, di Genova, in alcune zone del sud Italia o nei pressi della costiera amalfitana e sorrentina, dove si ha la certezza della presenza di nuclei di produzione pastaria, la Jacini rimanga muta.

Solo nel circondario di Massa e Carrara si afferma che: «Tre fabbriche di paste sono a Castelnuovo, due a Galliciano, due a Pievefosciana; ma una gran quantità di paste viene anche di Toscana.»<sup>94</sup> Si potrebbe obiettare che piccole località come Gragnano e Torre Annunziata fossero considerate parte del territorio urbano di Napoli. Ma anche tale eventualità non viene confermata dal confronto con la fonte che, nel volume V dedicato alla Campania fa diretto riferimento all'ottimo vino di Gragnano, senza menzionare i pastifici. Per contro abbiamo la certezza che tali fabbriche esistessero davvero. Quelle più importanti sono localizzate per lo più al sud: Scaramella di Salerno, G. Fabbrocino e Scafa & Co. di Torre Annunziata. In Sicilia Monaco, Santa Lucia, Carella e Piedigrotta. Al nord Tommasini di Milano e Braibanti di Parma<sup>95</sup>. Aziende che non esistono più e che all'epoca assorbivano la maggior parte della

---

<sup>87</sup> *Agia*, vol. VI, p. 205.

<sup>88</sup> *Ibidem*, p. 206.

<sup>89</sup> *Agia*, vol. III, p. 176.

<sup>90</sup> *Agia*, vol. V, p. 156.

<sup>91</sup> *Ibidem*, p. 155.

<sup>92</sup> *Agia*, vol. X, p. 205.

<sup>93</sup> *Agia*, vol. VIII, p. 177.

<sup>94</sup> *Agia*, vol. III, p. 773.

<sup>95</sup> Per una dettagliata ricostruzione delle trasformazioni tecnologiche e produttive del comparto pastario si veda S. SERVITI, F.

manodopera operante nel settore. Ma alla fine dell'ottocento compaiono anche i nomi delle attività ancora oggi presenti sul mercato: Agnesi di Pontedassio, vicino ad Imperia, era stata fondata nel 1824; Buitoni aveva aperto un piccolo spaccio di pasta a Borgo San Sepolcro già nel 1827 da cui, nel 1886, era nata la Società in nome collettivo Giovanni e Fratelli Buitoni. Più in ritardo Barilla poiché, anche se Pietro Barilla aveva aperto un piccolo panificio nel centro storico di Parma fin dal 1877, l'attività di produzione industriale era partita solo nel 1911.

La vitalità del settore era inoltre testimoniata dal grande fermento che animava la sperimentazione di nuove tecnologie. Nel 1840 l'imprenditore Nicola Fenicio di Gragnano aveva impiantato un tornio idraulico di nuova concezione. Fra il 1853 ed il 1864 due ingegneri inglesi, Thomas R. Guppy e Giovanni Pattison, che si trovavano a Napoli per i lavori di costruzione della nuova ferrovia del Regno, misero a punto una nuova gramolatrice completamente automatica (gramola a coltelli)<sup>96</sup>. Si trattava di un ambito produttivo ben avviato, con un mercato estero in crescita che l'introduzione della tassa sul macinato mise in seria difficoltà<sup>97</sup>, ma non tanto da provocarne scomparsa. Dietro la realtà degli stabilimenti più grandi si trovavano, poi, una miriade di piccole fabbriche dalle dimensioni modeste. Sabban e Serventi sottolineano la presenza di attività tradizionali dell'*arte bianca* sorte, nel Mezzogiorno della penisola, con la doppia funzione di molino e pastificio «fin dal periodo normanno»<sup>98</sup>. Si tratta di una notazione importante poiché consente di stabilire la presenza costante, in un processo di lungo periodo, di un network produttivo e di consumo all'origine di una specificità territoriale<sup>99</sup>. De Cecco (1877) e Divella (1905), tanto per citare pastifici tuttora attivi, erano nati proprio con la denominazione di «molino e pastificio» comune a quasi tutti gli stabilimenti meridionali. Troviamo testimonianza di tali tradizioni produttive anche in zone del sud, di solito considerate maggiormente depresse. Ce ne parla Vito Teti:

«A inizio Ottocento nella Calabria Ulteriore le “paste domestiche” come il pane, lasciano tra i denti il sapore del

---

SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, cit.

96 S. SERVENTI, F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, cit.

97 «Nel corso dei primi dieci anni dopo l'Unità le esportazioni verso la Francia passano da 1227 a 4099 quintali, mentre dopo il 1870 la quota di export diminuisce bruscamente fino a ridursi della metà nel 1873». S. SERVENTI, F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, cit., p. 166.

98 S. SERVENTI, F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, cit., p. 24.

99 «Le colline che incorniciano il Golfo di Napoli si affacciano agli inizi del Cinquecento punteggiate da una miriade di “cirmoli”, le antiche mole ce che lavoravano sfruttando le preziose acque del Sarno o anche, mosse da asini, cavalli o dagli stessi uomini. Molto più tardi, anche con lo sviluppo dei mulini idraulici, queste piccole industrie a conduzione familiare non verranno soppiantate dall'industria nascente ma seguiranno a lavorare fino ai nostri giorni. I mulini di Torre Annunziata e Gragnano lavorano già grani speciali come le preziose saragolle della Capitanata. È un lavoro ad alta specializzazione, duro e difficile: l'impasto si effettua con la “martora”, una sorta di grossa madia dove l'operaio impasta con i piedi proprio come si fa per l'uva, reggendosi ad una cordicella sospesa; ma è un lavoro faticoso e lungo: una buona gramolatura della semola impastata con l'acqua fredda dura dalle due alle tre ore. Poi l'impasto viene trasferito sullo “schianaturo” chiamato anche “laganaturo”, dove le donne preparano a mano i vari formati di fusilli, tufoli, vermicelli, ecc.. che opportunamente seccati andranno a riempire le grandi ceste che, caricate sui muli scenderanno quotidianamente, quasi una lunga processione religiosa, gli impervi viottoli di montagna per portare a Napoli, la popolosa capitale del Regno, il loro prezioso contenuto». *Gragnano dei maccheroni: profilo storico*, Gragnano, Biblioteca Comunale, 1983, pg. 102. Notizie interessanti sull'argomento anche in FRANCESCO DATI, *Origini storiche di Torre Annunziata e della sua grande industria dell'arte bianca*, Napoli, La fornitrice partenopea, 1959, pp. 155-158.

“polverio siliceo, e calcare” a causa della cattiva condizione delle macine. Alimento familiarissimo sono le “diverse sorte di pasta” provenienti dalla costa di Amalfi e quelle che, a loro emulazione, vengono lavorate nelle case. [...] La regione si caratterizza per la notevole presenza di *maccaronari* artigiani della pasta che impiantano piccole fabbriche a conduzione famigliare per servire i bisogni del paese. Una delle prime *maccaronerie* viene segnalata a Melfi nel 1752 ma è a Matera, dove vi è abbondanza di grano duro, che si affermano maggiormente tali fabbriche. [...] Questa nuova vocazione alimentare porta alla valorizzazione del grano duro, di cui le regioni del sud come Calabria e Basilicata sono fino ai nostri giorni i principali se non unici produttori a livello nazionale»<sup>100</sup>

Si tratta, dunque, di una vera e propria *tradizione* della quale troviamo molte testimonianze, anche negli scritti degli “addetti ai lavori”<sup>101</sup>. Anche se assai di rado, la stessa Jacini testimonia tale presenza:

«Solamente nelle terre piane del circondario di Casoria ove maggiore è la coltivazione del grano e del granturco, e quest'ultimo è specialmente destinato alla alimentazione del contadino, la tassa del macinato è apparsa più gravosa. Nella provincia essendo molto estesa la fabbricazione delle paste e del biscotto, facendosene esportazione, vi sono molti molini a vapore, i quali hanno assorbito il lavoro che veniva fatto precedentemente dai piccoli molini mossi da animali.»<sup>102</sup>

Trattando della tassa sul macinato, che attanagliava le popolazioni contadine fin dal 1868<sup>103</sup>, veniamo a sapere della produzione – molto estesa – di paste per l'esportazione. Occorre riflettere brevemente sull'uso del termine esportazione che nella Jacini viene spesso utilizzato non solo per descrivere il movimento di merci verso l'estero ma anche per la circolazione a livello nazionale di prodotti fortemente localizzati (quelli che noi oggi definiremmo tipici). Pur azzardando che qui ci si stia riferendo ad un vero e proprio export, dobbiamo rilevare l'ambiguità del verbo che potrebbe descrivere semplicemente la presenza di un mercato non solo locale. Chiusa la parentesi terminologica rimane la questione di fondo. Se esiste una produzione perché non se ne parla? O meglio perché se ne parla così poco? Nel medesimo volume dedicato alla Campania troviamo altre indicazioni interessanti come quando in provincia di Salerno si dice che: «Sonovi molti stabilimenti industriali a Sarno e nella valle dell'Irno; però i lavoratori appartengono tutti alla classe urbana e i contadini non hanno altro vantaggio che quello di smerciare più facilmente alcuni prodotti.»<sup>104</sup> Senza ombra di dubbio l'affermazione: «nel circondario di Castellammare di Stabia ricco di prodotti agricoli

100 VITO TETI, *La scelta e la necessità. Le culture alimentari in Calabria e Basilicata in età moderna e contemporanea*, in *Mangiare meridiano*, cit. p. 300.

101 Francesco Dati, nipote di Antonio Dati, fondatore dell'omonimo molino e pastificio in un'opera dedicata alla vocazione storica delle produzioni di Torre Annunziata, scrive: «L'opera di questi pionieri venne affiancata da volenterose maestranze, ultimi rappresentanti di quelle figure mitiche di pastai e mugnai, che si tramandavano di padre in figlio il segreto, direi quasi magico, di quel guizzante impasto di farine e di acqua, che produceva maccheroni di gusto squisito». FRANCESCO DATI, *Origini storiche di Torre Annunziata e della sua grande industria dell'arte bianca*, cit., p. 209. Anche la biografia del fondatore può essere utile per comprendere la realtà di questa produzione in alcune zone del sud: «Di modesti natali, fondò il primo molino rudimentale a mola a palamento il 1848, portando su carrette a mano il grano a macinare al molino idraulico in Casa Ventotto, in contrada Bottaio. Dotato di naturale intelligenza e di tenace volontà, poté, dopo quasi un trentennio di duro lavoro, costruire, solo un anno dopo a quello di Domenico Orsini, un molino a cilindro, azionato a vapore, che produceva ottanta quintali di sfarinati al giorno (1882)», *Ivi*, p. 210.

102 *Agia*, vol. VII, p. 215.

103 Si veda M. L. BETRI, *L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *Storia d'Italia, Annali* 13 *L'alimentazione* pp. 7-22, p. 19.

104 *Agia*, vol VII, 1882, p. 195.

svariatissimi e di prodotti di molte ed importanti industrie, la popolazione agricola ha vario carattere.»<sup>105</sup>

Ma ciò che non troviamo fra i materiali pubblicati possiamo leggere in una monografia inedita già citata e dedicata al circondario di Gaeta:

«Tre fabbriche di paste in Formia ed una in Fessa versano nel mercato paste che la speculazione espone in vendita nel circondario, battezzandole per Gragnano, Torre Annunziata, ecc, ma di qualità assai inferiore, che non autorizzerebbe il prezzo pari a quello delle due località anzidette. Complessivamente queste quattro fabbriche non arrivano a dare che un prodotto medio annuo di quintali 51.840.»<sup>106</sup>

L'enunciato è chiaro e stabilisce alcune databili certezze. Essenziali per la nostra ricerca. I pastifici esistevano sia a Gragnano, Torre Annunziata, ecc...che altrove. Fra di essi era in atto un regime di concorrenza che testimonia non solo di un radicamento temporale ma anche della presenza di un mercato vivace, almeno in alcune zone. Un mercato segmentato in cui, al di là della speculazione sottolineata da Sorrentino, vi era spazio non solo per il prodotto di alta gamma (le paste di Gragnano) ma anche per quello più a buon mercato. Nella monografia inedita di Vincenzo Tutino sul circondario di Castellammare di Stabia (che include i territori di Gragnano e Torre Annunziata) si indica laconicamente che la popolazione ammontava a 159.214 abitanti di cui solo 25.495 vivevano e lavoravano nelle campagne e che «i coltivatori hanno perfetta relazione con la popolazione urbana. Però in generale questi rapporti si limitano a semplici conoscenze non essendo comune il caso di vedere stringere parentela fra l'una e l'altra classe»<sup>107</sup>. Si desume dunque che molti abitanti fossero impegnati in attività produttive di cui non viene specificato nulla. Volgendo lo sguardo alla già citata opera di Francesco Dati veniamo a conoscenza di alcuni dettagli interessanti. Proprio riferendosi al periodo da noi esaminato egli scrive:

«In quello scorcio di secolo, erano in piena attività 47 molini e pastifici a cilindro, i cui impianti venivano forniti dalla Casa Pattison di Napoli e dalle fonderie Frette di Salerno. [...] È da notare che esistevano, in quell'epoca, numerosi piccoli pastifici che lavoravano ancora coi sistemi primitivi degli «ingegni». Tutti questi stabilimenti producevano annualmente, nonostante la limitata potenzialità dei macchinari del tempo, all'incirca 600-700 mila quintali di paste lunghe e corte, di cui la metà veniva esportata all'estero.»<sup>108</sup>

Pur tenendo conto delle disparità di trattamento dei dati dovuta alla presenza di numerosi relatori e alla scarsa attenzione accordata da alcuni rilevatori al proprio lavoro, la questione rimane aperta. E i motivi della lacuna non facilmente spiegabili.

---

<sup>105</sup> *Ibidem*, p. 209.

<sup>106</sup> E. SORRENTINO, *Illustrazione agraria del circondario di Gaeta*, cit.

<sup>107</sup> V. TUTINO, *Le condizioni agricole del circondario di Castellammare di Stabia. Memoria del dottor Vincenzo Tutino*, 1879, sta in ACS, *Agia* sc. 7, fasc. 32, p. 4

<sup>108</sup> F. DATI, *Origini storiche di Torre Annunziata e della sua grande industria dell'arte bianca*, cit, pp. 154-5. Oltre ai piccoli stabilimenti che ancora producevano con vecchie tecniche Dati aggiunge che: «nella zona orientale della città, in Via Oplonti, sorse nel 1881 il primo molino a cilindro a vapore di Domenico Orsini; nel 1882 quello di Antonio Dati, al Largo Real Fabbrica d'Armi, nel 1883, il complesso industriale Scafa & C., all'imbocco della «Cuparella», il più grande complesso dell'Italia meridionale, nel 1884 il molino di De Nicola e Cirillo, al rione delle Grazie, e quello di Francesco Cirillo, in via Oplonti.», *Ivi*.



## 1.8 Ulteriori indicazioni per la ricerca: spunti e direzioni

Abbiamo cercato la presenza di pasta secca industriale in quelle sezioni che potremmo definire deputate a fornirne indicazione diretta. Vorremmo ora passare, anche se brevemente, a sondare altri contesti, pur nell'ambito del documento analizzato, che ci aiutino a rafforzare alcune implicazioni teoriche di fondo.

Partiamo da un brano stralciato dalla Relazione finale all'Inchiesta, in cui Stefano Jacini, per avvalorare una sua tesi, scrive:

«Prendiamo un esempio che cade sotto gli occhi dello scrivente nel luogo dove sta dettando queste pagine. Il *caciocavallo* è indubbiamente un prodotto di molto minor pregio che non il formaggio grana (*parmigiano*). Ora proprio nella zona di Lombardia, classica per la produzione di *formaggio grana*, è venuto di recente a stabilirsi un lattaio napoletano per accaparrare il latte di una grossa tenuta e confezionarne del *caciocavallo*. Di ciò si fecero grandi meraviglie le quali però tosto cessarono quando si seppe che il lattaio napoletano aveva offerto una lira per ettolitro di più dei concorrenti indigeni, e quella maggiore offerta egli era in grado di sostenerla, potendo fare assegnamento sopra una sicura clientela di consumatori della sue province native, disposti a corrispondere un prezzo d'affezione per avere quel *caciocavallo* confezionato con latte lombardo. Dicasi lo stesso di certi vini, intrinsecamente scadenti, che si pagano a caro prezzo da certi consumatori che li vogliono proprio così, e quindi i produttori si trovano indotti a continuarne la fabbricazione su quel dato tipo. Valga questa digressione a fornire un'adeguata spiegazione della lentezza delle trasformazioni agrarie in genere e del perché non fosse ragionevole attendere che l'evoluzione agricola in Italia procedesse di pari passo colla evoluzione politica, amministrativa, commerciale e industriale.»<sup>109</sup>

È interessante che Jacini usi un prodotto alimentare per riflettere riguardo alcuni meccanismi produttivi scaturiti da motivazioni che paiono trascurabili, non pertinenti. Non può certo saperlo ma sta anticipando ciò che nel 1931 la *Guida Gastronomica d'Italia* edita dal Touring Club Italiano rileverà come consuetudine ormai invalsa nel territorio lombardo<sup>110</sup>. Avremo, comunque, modo di approfondire la questione.

In Lombardia il settore dell'industria casearia è già molto sviluppato: vi si producono per lo più stracchini, burro, grana, certosa, mascarponi, gorgonzola, quartiroli e formaggini<sup>111</sup>. Una gamma più che sufficiente a soddisfare gusti e dimensioni del mercato dell'epoca, tenuto conto del fatto che si tratta pure di prodotti di ottima qualità. Il lattaio napoletano citato da Jacini arriva a determinare uno scarto all'interno di un sistema autosufficiente: sostenuto dalla domanda di un certo numero di suoi concittadini che, come lui, si sono trasferiti da quelle parti, acquista latte del luogo per produrre un formaggio che con quel luogo non ha alcuna attinenza.

A tal proposito il Presidente della Giunta della commissione d'inchiesta compie due considerazioni. In primo luogo evidenzia come la qualità del formaggio non abbia alcuna importanza: i clienti del lattaio napoletano vogliono *caciocavallo* anche quando potrebbero volere grana. Esigono quel prodotto *esattamente così* e sono disposti a pagare un sovrapprezzo, giustamente definito, *prezzo d'affezione*. In secondo luogo esprime, attraverso un banalissimo

<sup>109</sup> S. JACINI, *Relazione finale*, in *Agia*, vol. I, p. 52.

<sup>110</sup> *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, TCI, 1931, p. 55.

<sup>111</sup> *Agia*, vol. VI, p. 204.

esempio, come nessuna evoluzione agricola potesse nascere dall'immobilismo politico, amministrativo, commerciale ed industriale. Il che significa che solo il libero movimento di uomini e merci nel territorio unificato è capace di produrre miglioramenti e stimoli per l'arricchimento del paese.

Possiamo stabilire una connessione fra queste osservazioni e quella riguardante l'evoluzione del lavoro femminile domestico nella società rurale (non a caso entrambe riguardanti un territorio già "modernizzato" come quello lombardo). L'analisi delle fonti conferma che, almeno sul piano della storia dell'alimentazione, già molto tempo prima del miracolo economico e della massiccia migrazione interna che caratterizzerà la seconda metà del secolo scorso, si riescono ad intravedere processi di mutamento la cui origine andrebbe retrodatata.

Ma non è tutto: ancora una volta osserviamo come una trasformazione avvenuta nel contesto della storia dell'alimentazione in Italia abbia come centro Napoli. Capitale dei maccheroni fin dal XVII secolo, come afferma senza alcuna tema di smentita Emilio Sereni, ma anche patria di lattai intraprendenti premiati da consumatori disposti a pagare un *prezzo d'affezione*. L'ex-capitale del Regno borbonico presenta caratteristiche del tutto originali rispetto a qualunque altra città italiana. Così viene descritta nell'Inchiesta Jacini:

«La vendita diretta come si sa, torna a vantaggio del consumatore e del produttore, perché né il monopolio è possibile, né deve prelevare guadagno a beneficio del grande compratore, né vi sono spese di sensalia e di altro. Ora a questo appunto si verifica in Napoli, ove l'ortolano, senza portare al mercato le sue minestre ed i suoi legumi, gira per le strade con l'asino carico e vende al minuto le sue merci. Altri vende allo stesso modo le frutta del verziere o le erbe da condire; e così subisce il prezzo della libera concorrenza e non sottostà a quello che in altri paesi è imposto dai negozianti in grosso, i quali, essendo in pochi, possono per proprio interesse facilmente unirsi a danno di chi consuma o produce.

Altrove le frutta magagnate, quelle cadute anzi tempo, immature, quelle non giunte a maturità perfetta per sopraggiungere della stagione fredda, o non hanno alcun uso, o servono appena ad alimentare i maiali, ma in Napoli hanno un valore, perché la plebe che si alimenta più specialmente di sostanze vegetali, le compra come che sieno, trova il suo tornaconto nel basso prezzo, né guarda pel sottile la qualità di queste derrate; tanto ciò che è vero che spesso i coltivatori trovano di loro convenienza allevare piuttosto frutta di varietà scadenti, ma molto produttive, anziché quelle più pregevoli, le quali producono meno e dimandano cure maggiori. Anche le foglie, ed in ispecie quelle delle viti, nelle vicinanze di Napoli hanno un valore, per l'uso invalso d'involgarire in esse alcune derrate nell'atto della vendita, ovvero per metterle più bellamente in mostra e dar loro una più piacevole apparenza. Questi benefici, dei quali parrebbe dovessero godere soli i coltivatori dei terreni più vicini a Napoli, sono condivisi ancora da quelli di altri luoghi della provincia per l'affluenza di numerosa gente straniera e indigena, in alcuni stagioni, nei vari paesi, tenuti o per luoghi di delizia, ovvero per stazioni balnearie, come Sorrento, Portici, Castellammare, Ischia.»<sup>112</sup>

Sottolineiamo che, per ciò che le nostre letture hanno potuto appurare, l'inchiesta agraria non descrive alcuna altra città italiana. Per Napoli l'eccezione avviene in quanto il suo mercato rappresenta una variabile dal forte impatto sulla realtà rurale meridionale. Non si tratta solo di un mercato molto vasto, ma, soprattutto, di un mercato strutturato, dove sono presenti livelli di offerta diversificati. Vi è la merce per la borghesia cittadina, presente ovunque in Italia, ma

---

<sup>112</sup> *Agia*, vol. VII, pp. 205-6.



anche quella destinata ad una larga fetta di popolazione urbana più o meno indigente che consuma prodotti di seconda scelta, altrove poco convenienti e qui oggetto di specializzazione (persino le foglie hanno un valore per la loro funzione estetica nell'allestimento alla vendita). La presenza di una quota di turisti stranieri allarga ulteriormente la gamma qualitativa nonché la quantità dei prodotti offerti. In questo modo il mercato napoletano diventa contesto in cui domestico, popolare, borghese e turistico convivono nelle stesse piazze. Se ne genera una contaminazione fra livello alto e basso della gastronomia molto rara altrove. In nessun'altra città d'Italia Pellegrino Artusi avrebbe potuto trovare due varianti di una medesima pietanza, servite in un pubblico esercizio<sup>113</sup>.

Per chiarire ancora meglio la questione si potrebbe ipotizzare che nessun salumaio calabrese avrebbe mai potuto trovare un così largo stuolo di borghesi emigrati per produrre a *prezzo di affezione* l'nduja<sup>114</sup> con maiali lombardi. Non è solo una questione di quantità di consumatori: nessun calabrese emigrato in Lombardia alla fine dell'Ottocento avrebbe mai comprato l'nduja poichè l'avrebbe riconosciuta quale cibo povero, inadeguato alle sue esigenze di appartenenza sociale (meglio rappresentate da un consumo tendente ad una parziale assimilazione con le tradizioni "neutre", borghesi del luogo d'arrivo). I borghesi napoletani alimentano, invece, anche fuori dalla propria città, un mercato che potremmo definire *etnico*, di cui la pasta fa parte integrante, almeno fin dai tempi dell'Inchiesta Jacini. Storicamente questo fatto ha un suo significato. E delle conseguenze che cercheremo di chiarire.

---

113 P. ARTUSI, *Autobiografia*, pp. 63-64. Per l'approfondimento di questo tema si veda Parte prima, secondo capitolo, 5. *Ricette con gli spaghetti*

114 Per questi argomenti si veda A. ANASTASIA ROSATI (a cura di), *Porco e Aglianico. Storia, rito e mito alimentare in Basilicata, Matera, Basilicata*, 1984.

## 2 L'inchiesta Bertani: l'alimentazione contadina come specchio della questione sociale

### 2.1. La «controinchiesta»<sup>115</sup>. Motivi. Differenze di rilevazione

Nel precedente capitolo abbiamo avuto modo di fare parziale luce sul clima di scontro che portò Agostino Bertani a condurre per proprio conto uno studio sulle condizioni della classe rurale. In seno al parlamento dell'epoca proprietari terrieri e conservatori avanzarono grosse riserve nei confronti della priorità, sostenuta invece dalla sinistra radicale, da attribuire all'impostazione sociale. Ne derivò un clima di ostilità politica che solo il carisma e le influenze di Bertani riuscirono a fronteggiare, tanto da fargli raggiungere la carica di vicepresidente dell'inchiesta agraria. Lo scontro con Jacini si fece aspro soprattutto quando si trattò di decidere il metodo da seguire per la suddivisione del lavoro. Mentre il Presidente della Giunta propose un criterio geografico che avrebbe guidato anche i vincoli per le scelte dei singoli commissari, Bertani sostenne la necessità di stabilire singole competenze di specializzazione con l'attuazione di rilevazioni sull'intero territorio nazionale<sup>116</sup>. Il fermo proposito di Bertani di proseguire sulla strada intrapresa fu all'origine dell'attribuzione, da parte del ministro dell'Interno Depretis, di un incarico speciale per lo sviluppo di un'iniziativa collaterale sulle condizioni igienico sanitarie delle popolazioni rurali.

Si trattò di una vera e propria «controinchiesta», non meno difficoltosa di quella cui si contrapponeva. Il rilievo diretto delle informazioni sull'intero territorio nazionale rese le ricerche estenuanti ed onerose<sup>117</sup>, condotte, poi, fra aspre critiche<sup>118</sup>. A dispetto di ciò l'inchiesta proseguì per interrompersi solo a causa della morte di Bertani, nel 1886. Ci si trovò, allora, nella necessità di dare un senso unitario alla «raccolta di fatti e minute»<sup>119</sup> scaturiti da anni di lavoro. Fu il deputato Mario Panizza che curò il raccordo dei dati raccolti, pubblicati nel 1890.

Nel passaggio dalle mani del rilevatore a quelle del curatore non sappiamo di preciso cosa possa essere avvenuto. Ciò che è certo è che il frontespizio della pubblicazione riporta l'indicazione che riassunto e considerazioni sono opera di Panizza. Ma non sappiamo, poiché non vi sono dettagli utili nel testo, dove si interrompe la trascrizione delle minute originali ed inizia l'intervento personale di colui che riporta le notizie. Un approfondimento che arrivi a stabilire con certezza le diverse versioni del documento sarebbe parte del lavoro di critica della

<sup>115</sup> Come dalla definizione di Caracciolo, nota 11.

<sup>116</sup> Secondo Bertani avrebbero dovuto esserci tre sottocommissioni a livello nazionale: una per indagare le condizioni della proprietà, una per le condizioni della popolazione e l'ultima per le condizioni di vita della classe agricola. Si veda D. NOVACCO, *L'inchiesta Jacini*, cit. p. 61.

<sup>117</sup> La questione economica fu quella che più preoccupò Bertani. Se ne ha prova dalle lettere indirizzate soprattutto a Jacini e Depretis. Alcune di esse sono riportate sia in *Agia*, cit. vol. I, sia L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'inchiesta Agraria Jacini*, cit. p. 605-09.

<sup>118</sup> Le ricerche di Bertani invadevano spesso le zone di competenza territoriale dei singoli commissari. Si veda S. JACINI, *Un conservatore rurale della nuova Italia*, cit. pp. 142-4.

<sup>119</sup> M. PANIZZA, *Dedica di Mario Panizza a Francesco Crispi*, in *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, Roma, Stabilimento Tipografico Italiano, 1890, p. III.

fonte, ma esulerebbe del tutto dall'uso qui necessario del documento che punta all'osservazione delle abitudini alimentari. Risulta, comunque, necessario tenere conto di tale "sovrapposizione" per analizzare con serietà i commenti operati sui rilievi.

Certamente a firma dei Bertani è la nota posta in introduzione, dal titolo *Sul metodo adottato per l'Inchiesta*, da cui veniamo a conoscenza di alcuni dettagli di rilievo. L'inchiesta nasce dall'invio, ai medici condotti<sup>120</sup> dei singoli comuni italiani, di un questionario composto di oltre cento quesiti divisi in tre gruppi<sup>121</sup>. Ai risultati del questionario si affiancano poi le ispezioni sui luoghi attuate dallo stesso Bertani e da suoi collaboratori<sup>122</sup>. Il campione su cui l'inchiesta concentra la sua attenzione è costituito da:

«15.292.000 individui tra i quali si possono considerare come lavoratori circa 5 milioni. Il resto è una popolazione a carico composta di fanciulli, di donne e di vecchi. Questa popolazione occupa 289.119 km quadrati del territorio italiano e una metà di essa è agglomerata in numerosi centri di poca importanza o presso le grandi città e metà vive sparsa nelle campagne»<sup>123</sup>.

Il rilievo numerico da solo non fornisce sufficienti informazioni per comprendere la vera questione su cui Bertani desidera indagare. Egli stesso ci informa che:

«Il lavoro a cui si dedica questa popolazione è la cultura delle terre, e varia secondo la specie di coltivazione, a seconda che si tratti di braccianti a lavoro avventizio, a lavoro fisso o di agricoltori che coltivano il proprio terreno, enfiteuti, fattori, agenti di campagna o affittuari. Bisogna quindi ancora distinguere per il punto nostro di vista, nella classe rurale, quelli che si danno ad un lavoro manuale immediato da coloro che nell'azienda rurale esercitano un ufficio di vigilanza o di direzione o da coloro che, come affittuari o proprietari, hanno uffici di direzione e di scambio e degli altri che stanno presso la classe rurale per ragioni professionali o di culto; tutte queste persone non hanno in comune coi contadini che il soggiorno nella campagna, ma il loro tenore di vita è affatto diverso.»<sup>124</sup>

Al di là dei numeri, dunque, conta il tenore di vita poiché la cura di Agostino Bertani è quella di conoscere le condizioni dei lavoratori della campagna che si trovano in uno stato di povertà tale da mettere a rischio la loro salute.<sup>125</sup>

---

120 Riguardo la scelta dei medici condotti lo stesso Bertani spiega: «Il medico condotto è un elemento illuminato nei comuni rurali, disinteressato moralmente e materialmente nelle cose locali della proprietà e del comune. Egli conosce tutte le case e tutti gli individui, spesso è naturalizzato nel luogo dove conta anni e lustri di servizio sanitario e ha potuto seguire il rapido succedersi delle generazioni nelle famiglie affette da morbi ereditari ed ha potuto lungamente osservare il concatenamento delle cause e degli effetti nei morbi acquisiti. Egli ha veduto piantarsi certe industrie in luoghi prima affatto rurali ed ha constatato nel volgere di pochi anni il profondo mutamento che ne è avvenuto nello stato sanitario della popolazione.» M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit. pp. 5-6.

121 Per il dettaglio dei quesiti si veda A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit. pp. 223-221.

122 I sopralluoghi diretti erano considerati preminenti da Bertani il quale in una lettera indirizzata a Stefano Jacini evidenzia: «Come potrei io conoscere di qual pane, di quali abiti e alloggi siano provveduti quei miserabili? Dovrebbero forse bastarmi le risposte scritte, talune franche, altre intimidite, dei medici condotti, o bastarmi di campioni del pane che un dì mi vennero offerti?» L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'inchiesta Agraria Jacini*, cit., (Da una lettera del 21 maggio 1879), p. 607.

123 M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit. p. 8.

124 *Ibidem.*, pp. 9-10.

125 Come meglio si evince dalle parole che accompagnarono la proposta di legge del 1871: «I sottoscritti propongono alla Camera che, ispirandosi alla giustizia, alla opportunità, alla prudenza, e riconoscendo doversi riparare i mali e prevenire i danni che il disagio di numerose classi agricole può cagionare all'ordine sociale, voglia deliberare un'inchiesta sulla condizione della classe agricola, principalmente dei lavoratori della terra». *Ibidem.*, p. XXXIX.

## 2.1 Il regime alimentare del contadino italiano

In coda alla parte prima dell'inchiesta, all'interno del terzo capitolo intitolato *Il lavoro*, Agostino Bertani dedica una lunga sezione al vitto dei contadini. Vengono del tutto abbandonati criteri di suddivisione territoriale utilizzati in altre sezioni dello studio. Il territorio nazionale è scandagliato per quadri di *omogeneità alimentare* e le differenti segnalazioni dei medici condotti vengono ricomposte in uno schema che, sebbene spesso sovraccaricato di digressioni sui diversi usi locali, tende all'unità. Ciò accade in quanto l'interesse di Bertani verte innanzitutto sull'alimentazione quale fonte di riserva energetica atta al mantenimento di un buono stato di salute generale. Medico lui stesso, interroga suoi colleghi affinché rispondano in maniera pertinente, senza dimenticare il proprio ruolo di garanti dei valori della collettività e della giustizia sociale<sup>126</sup>. Ne deriva una descrizione che, a differenza di quanto spesso accade nell'Inchiesta Jacini, non indulge mai all'interesse specifico per usi e costumi locali<sup>127</sup>. Non c'è quasi alcuna menzione al vitto festivo e solo nella sezione dedicata alla bevande si fa riferimento alle consuetudini di maggiore disponibilità tipica dei faticosi lavori estivi. Il quadro unitario permette poche rilevazioni circa le preparazioni gastronomiche. Le distinzioni fra pianura, collina e montagna, così utilizzate nella Jacini, sono qui desumibili dal discorso generale. Quelle "cetuali" interne alla classe rurale quasi inesistenti in quanto l'interesse di Bertani, come abbiamo già visto, è per lo più per i salariati agricoli.

Nonostante queste osservazioni l'Inchiesta non è priva di motivi d'interesse. Lo sguardo di Bertani permette di isolare un dato nazionale, unitario, "oggettivo". E se il valore socio-culturale delle scelte alimentari vi è quasi del tutto assente, per converso la materia prima alimentare spicca. Farine, misture, carni, ortaggi, minestre, formaggi, ecc..ci vengono restituiti come oggetti reali. Sono piuttosto i contadini che se ne cibano ad apparire tutti uguali sullo sfondo, accomunati dalle privazioni della povertà.

Useremo la fonte in maniera più generica di quanto non sia stato fatto per l'Inchiesta Jacini, al fine di delineare un quadro generale delle condizioni alimentari nel mondo rurale.

---

<sup>126</sup> Per le motivazioni di Agostino Bertani in merito ai rilievi informativi si veda: L. CORTESI, *Agostino Bertani e l'Inchiesta agraria Jacini*, cit., 597-609.

<sup>127</sup> Si tratta di una differenza di rilievo fra le due inchieste. I risultati della Jacini sono più utili di quelli di Bertani per riconoscere le particolarità territoriali che, lungi dall'essere una semplice proiezione dei rilevatori, costituiscono carattere "strutturale" della realtà nazionale. La volontà unificante ed omogeneizzante di Bertani, sebbene giustificabile come riflesso della sua impostazione ideologica e della sua volontà politica, risultano adattamenti di schemi precostituiti con poca attinenza alla realtà. Come osservato da Della Peruta: «Il tema della storia dell'alimentazione delle classi popolari nell'Italia dell'Ottocento (come anche in quella dei secoli precedenti) è particolarmente complesso, non soltanto per la scarsità delle fonti, ma anche per la necessità di articolare l'analisi su scala regionale e locale, a causa dell'estrema diversificazione delle Italie agricole, del vario e differenziato tessuto storico delle città, della molteplicità delle tradizioni consolidate nel corso del tempo e delle modificazioni indotte dai processi di innovazione produttiva e dalle mutazioni delle pratiche agrarie e commerciali. Si tratta insomma di uno studio che va di necessità differenziato e "mirato" localmente perché, a parte l'ovvia distinzione fra città e campagna e tra alimentazione di tipo mediterraneo e di tipo continentale, assai diverse erano, nel mondo rurale – numericamente dominante – le tipologie nutrizionali esistenti all'interno delle famiglie contadine.» F. DELLA PERUTA, *L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento*, in «Il Risorgimento», a.XLV, n. 2, 1992, pp. 187-199, p. 187.

Entrando nel dettaglio dei rilievi ci rendiamo subito conto di come la semplicità del vitto rurale comporti un'analisi che, tematicamente scarna, risulta appesantita, come già anticipato, da continue ma schematiche digressioni sugli usi territoriali. Rimane questo il limite sostanziale degli studi sull'alimentazione contadina dell'Inchiesta Bertani. Limite inoppugnabile se si considera che il campione utilizzato per le considerazioni finali risulta piuttosto parziale (su 8000 questionari spediti ne tornarono al mittente la metà)<sup>128</sup> e non permette un esauriente studio delle peculiarità locali. Ne risulta uno spaccato in cui regioni, province, circondari e piccoli comuni si avvicinano senza un ordine chiaro, accomunati dall'utilizzo di una singola materia prima alimentare.

In apertura Bertani spiega che: «Il regime alimentare dei lavoratori della terra consta essenzialmente del pane che è formato di farine di cereali, di legumi, di castagne, di patate, impastate con acqua e cotte, e di ciò che chiameremo companatico che comprende alimenti vegetali (legumi, frutta ed erbaggi) alimenti animali (carne, latte, uova, lardo e formaggio) e i condimenti (sostanze sapide ed eccitanti) che si mangiano col pane o servono a confezionare le vivande.»<sup>129</sup> La trattazione viene suddivisa in sette sezioni: il pane<sup>130</sup>; la minestra<sup>131</sup>; il companatico<sup>132</sup>; la carne<sup>133</sup>; uova, latte e formaggi<sup>134</sup>; i condimenti<sup>135</sup>; le bevande<sup>136</sup>.

Nella prima sezione, la più lunga e strutturata, si tratta di tutti gli ingredienti (cereali e non) che vengono utilizzati per la preparazione del pane. L'affermazione iniziale secondo la quale il «pane di frumento è di uso comune in Italia»<sup>137</sup>, viene immediatamente smentita dal fatto che occorrono quasi dieci facciate per la lista di farine che, in mistura con la farina di frumento o fra loro, concorrono alla composizione dei diversi pani<sup>138</sup>. La mistura più frequente, quella fra frumento e granoturco, viene rilevata in tutta la penisola con l'eccezione di piccoli circondari menzionati nel dettaglio. Segue la mistura con farina di segala (diffusa per lo più nelle zone montuose) e di orzo. Minor riscontro di avena, miglio, meliga e grano saraceno. Anche leguminose (fagioli, fave, lenticchie, veccia, cicerchia, lupini e ceci) e castagne sono utilizzate

128 «Da ben quattromila comuni che compongono la gran maggioranza delle circoscrizioni sanitarie, che vale quanto dire da tutta Italia, giunsero le risposte dei medici volenterosi all'appello del loro collega.» *Sul metodo adottato per l'Inchiesta*, in MARIO PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 6. Caracciolo riporta dati numerici differenti: parla di 10000 questionari di cui tornarono indietro 4400. Cfr. A. CARACCILO, *L'inchiesta agraria Jacini*, cit. p. 96. Le considerazioni sui medici condotti desumibili dal testo della lettera indirizzata a Stefano Jacini in nota 2 devono comunque far riflettere sulla affidabilità che Bertani accordava ai responsi dei questionari.

129 M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 50.

130 *Ibidem*, pp. 51-60.

131 *Ibidem*, pp. 62-65.

132 *Ibidem*, pp. 65-66.

133 *Ibidem*, pp. 68-73.

134 *Ibidem*, pp. 74-77.

135 *Ibidem*, pp. 78-79.

136 *Ibidem*, pp. 79-81.

137 *Ibidem*, p. 51.

138 Le misture per la panificazione che rispecchiano peculiarità locali sono certamente la prova della sopravvivenza di un modello alimentare rurale di lungo periodo che possiamo dire tipico anche di altre zone europee. Per tali argomenti si veda: G. THUILLIER *L'alimentation en Nivernais au XIX siècle*, in J. J. HÉMARDINQUER, *Cahiers des annales. Pour une histoire de l'alimentation*, cit. (pp. 129-144 ; 154-173).

per lo più in mistura. Più rara, ma comunque degna di rilievo, l'abitudine di impastare le farine con patate o ghiande.

Diffusa in tutta la penisola, anche se maggiormente al nord ed in alcune zone del centro, la polenta viene prodotta con «farina di granoturco [...] intrisa d'acqua e bollita con aggiunta di sale»<sup>139</sup>.

Oltre a pane e polenta solo rare notazioni riguardanti preparazioni alternative composte di cereali. Nelle province di Bergamo e Brescia si usano focacce particolari «cotte sotto la cenere»<sup>140</sup>. A Forlì «la farina di granoturco impastata con acqua tiepida, viene messa sopra piatti di terra cotta e scaldata al forno»<sup>141</sup>. Piuttosto diffuso l'uso della patata che «si prepara con molta facilità poiché basta farla cuocere sotto le ceneri o bollirla all'acqua, si può anche condire o usare in vari modi»<sup>142</sup>.

L'enumerazione dei molti ingredienti utilizzati non deve trarre in inganno. La presenza di diverse farine deriva dalla necessità di utilizzare ogni materia prima panificabile per potersi sfamare<sup>143</sup>. Il raffronto fra i saggi di Luigi Messedaglia, storico che più di altri ha dedicato attenzione all'importanza dei cereali per l'alimentazione dei contadini, e le descrizioni qui riportate evidenzia la traccia di un percorso storico quasi immobile. Nel quale il «pan de mistura medievale»<sup>144</sup> citato da Camporesi si confonde con quello descritto nell'Inchiesta. E non si sa quale datazione attribuire ad uno stralcio come il seguente: «Usatissime erano pure le focacce, le pappe, le minestre. Con isvariate farine si preparavano le paniccie o panizze, più volte ricordate, umile cibo di povera gente dei campi. [...] Con le fave si allestiva la fava menada o menata, una pappa di fave, condita con l'olio e il macco, una specie di polenta, composta di fave sghusciate, cotta nell'acqua, ammaccate e ridotte in pasta.»<sup>145</sup>

Il companatico – rimandiamo la trattazione delle minestre ad uno specifico paragrafo – è costituito «in primo luogo dalle leguminose di ogni specie, che sono di uso universale, e dai pomi di terra dovunque coltivati»<sup>146</sup>. Inoltre da tutta una serie di altri vegetali «che i medici nelle loro risposte al questionario designano in genere colle parole erbaggi, ortaglie, civaie, verdure, erbe campestri, [e che] comprendono in primo luogo le brassiche in tutte le loro numerose varietà, e poi una quantità di altre piante di cui si mangiano le foglie e le radici come

---

139 M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 50.

140 *Ibidem*, p. 52.

141 *Ibidem*, p. 53.

142 *Ibidem*, p. 61.

143 Piero Camporesi la definisce “folclore della mistura”, in P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, cit., pp. 27-29.

144 P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, cit., p. 41. Una simile descrizione sul pane di mistura si trova anche in L. MESSADAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1927, p. 238.

145 È una descrizione del vitto contadino risalente all'VIII secolo. L. MESSADAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1932, p. 154.

146 M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 65.



la bietola, le indivie, le lattughe, i rapunzoli, la pastinaca e le cicorie.»<sup>147</sup> Altrettanto ricorrente la menzione di frutta, in particolare cocomero, melone, castagne, noci, mandorle, fichi secchi e olive.

Per ciò che concerne la carne: «vi è una grande uniformità in tutta Italia nelle carni usate dai lavoratori della terra, a questo riguardo si può dire che è generale l'uso delle carni suine salate ed affumicate (salsicce, salami, raramente il prosciutto), meno esteso quello delle carni ovine (pecora, capra, castrato, agnello) infine più limitato ancora quello delle carni bovine.»<sup>148</sup> Ma gli alimenti carnei più frequenti rimangono: «per la quantità in cui vengono usati e le proporzioni che contengono di alimento vero, il baccalà e lo stoccafisso»<sup>149</sup>.

Un discorso a parte merita il formaggio incluso da Bertani nella categoria dei cibi preferiti dai contadini. E ciò a ragione del fatto che «siccome il siero, oltre che per la fabbricazione della ricotta può essere utilizzato per l'ingrassamento dei maiali, così il formaggio sarà sempre una forma di alimento preferita dal lavoratore della terra»<sup>150</sup>. Ne consegue che quella del formaggio «In Italia è d'ordinario un'industria casalinga, specialmente per il consumo della classe agricola»<sup>151</sup>.

Vale la pena soffermarsi brevemente su questo punto in quanto ci consente di riflettere sull'uso delle fonti per la storia dell'alimentazione. Fermo restando che solo un'ingenua imperizia può indurre ad utilizzare le inchieste di fine Ottocento come specchio reale delle condizioni del tempo<sup>152</sup>, viene da chiedersi per quale motivo nell'inchiesta Bertani un alimento considerato di rilievo per la popolazione rurale sia meno trattato nell'inchiesta Jacini. La risposta deve essere cercata nelle funzioni per cui le inchieste furono promosse, oltre che nella posizione sociale e ideologica dei rilevatori. Contesti che, non a caso, abbiamo ricostruito sommariamente nella sezione introduttiva al capitolo.

La questione può essere posta nei termini seguenti: ovini e caprini, tradizionalmente allevati un po' ovunque nella penisola e soprattutto nelle zone in cui la rivoluzione agronomica stentava ad imporre metodi moderni di rotazione, producono latte che i contadini trasformano in formaggio. Nello specifico prevalentemente ricotta e formaggi freschi i quali offrono consistenti scarti di lavorazione. Come spiega Bertani in ciò consiste la convenienza della lavorazione casearia domestica che rende disponibile una risorsa sia per l'uomo sia per l'unico animale che nella cultura rurale viene allevato per la sua carne: il maiale. Se di comparto

---

147 *Ivi*.

148 *Ibidem*, p. 68.

149 *Ibidem*.

150 *Ibidem*, p. 75.

151 *Ibidem*, p. 74.

152 «Guai ad avvicinarsi a quei venti grossi tomi come ad un'opera scientifica di validità indiscutibile.» A. CARACCILO, *L'Inchiesta Jacini*, cit, p. 90.



produttivo possiamo parlare dobbiamo ammettere che esso si chiude nel cerchio perfetto dell'autoconsumo tipico della società contadina. Ed è per questo che la Jacini ne tace, mentre si dilunga diffusamente sull'industria del caseificio, presentata, come abbiamo potuto già sottolineare, come settore assai promettente per lo sviluppo dell'economia nazionale. Bertani, più attento alle condizioni delle classi subalterne che non alle loro potenzialità produttive, ne fa un argomento di rilievo e più avanti aggiunge che: «la Sardegna importa [esporta] sul continente, massime in Liguria e Toscana, una notevole quantità di formaggio che serve alla classe dei lavoratori, e ciò è dovuto alla grande quantità di sale col quale viene confezionato, poiché nell'isola è libera l'estrazione del sale.»<sup>153</sup> È un passo centrale: il formaggio è talmente gradito ai contadini da giustificare una produzione specifica. Dall'autoconsumo si passa ad un mercato – che potremmo definire *di nicchia* – dove i contadini che posseggono denaro si trasformano in consumatori.

Passando ai condimenti Bertani passa in rassegna un elevato numero di alimenti che, oltre ad aceto e sale «comuni in tutta Italia»<sup>154</sup>, sono utilizzati per dare sapore alle vivande. Cipolle, aglio, peperoni, rafani, pomidori, olive, funghi, ravanelli, porri, capperi. In questa sezione per la prima volta viene usato il termine *abuso*, poi chiarito dall'osservazione che è forse perché tali condimenti «servono spesso di companatico esclusivo»<sup>155</sup>. E per la prima volta troviamo alcuni riferimenti alle preparazioni gastronomiche di trasformazione (arrostitura, essiccazione, conservazione sott'olio e sott'aceto). Del tutto inconsapevolmente l'inchiesta, attraverso lo scarto descrittivo dedicato all'argomento, evidenzia una costante della materia gastronomica: i condimenti sono, non solo nella cucina povera, elementi attraverso cui la cucina ricerca la l'abbondanza quantitativa o la distinzione sociale.

Bertani aveva già trattato della disponibilità di acque potabili in una precedente sezione dell'inchiesta<sup>156</sup>. Parlando di bevande, dunque, si riferisce per lo più a vino, vinello, acquavite, sostanze spiritose, birra e caffè. A parte «il cosiddetto vinetto o vinello, che è acqua passata per le vinacce in fermentazione e che contiene solo tracce di alcool»<sup>157</sup> si tratta sempre di bevande riservate a circostanze del tutto eccezionali o ad alleggerire i lavori più pesanti. Su questo fronte la situazione parrebbe migliore al sud dove il vino compare quasi esclusivamente schietto e distribuito con grande generosità (a Melfi e a Barletta durante i lavori ogni lavoratore ne riceve rispettivamente due litri ed un litro e mezzo a persona)<sup>158</sup>.

---

153 M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 75.

154 *Ibidem*, p. 77

155 *Ibidem*, p. 78.

156 *Ibidem*, pp. 13-35

157 *Ibidem*, p. 77.

158 *Ibidem*, p. 81.

### 2.3 Minestre “brodose” e pastasciutte

Abbiamo utilizzato la Jacini prevalentemente per stabilire diffusione e produzione di pasta secca alimentare nell’ultimo ventennio dell’Ottocento. Così facendo si è tralasciato quel vasto corpus di informazioni sul vitto contadino per raccogliere e commentare il quale sarebbe necessario uno studio autonomo. Ma pur senza entrare nei dettagli delle rilevazioni possiamo affermare che la minestra<sup>159</sup> vi si trova rappresentata con lo status di un “indiscutibile primato nazionale”<sup>160</sup>. Costante che la Bertani non può che confermare: “la minestra che, in molte parti d’Italia, è, o potrebbe essere, la base principale dell’alimentazione del contadino”<sup>161</sup>. Vale la pena riportare per intero il passo in cui la si descrive:

«La minestra si compone di farine di cereali cementate con acqua, più raramente con uova, in forma di paste grosse o minute o di grani o di farri, di orzo, di riso, di miglio, di legumi o erbaggi di tutte le specie, così da orto come campestri, fatti bollire insieme a corpi grossi, olio o lardo ed una certa quantità di sale. Se la pasta o il riso si fanno bollire nel brodo di carne d’ordinario la minestra è più semplice, e, a preferenza dei legumi, viene associata ad erbaggi tritati e insieme con condimenti leggeri. Il prezzemolo, l’aglio, la cipolla, servono a renderla più sapida ed eccitante. Alcune volte di legumi od ere si mettono nella minestra patate tagliate ed anche castagne.»<sup>162</sup>

La pasta, come già visto nella Jacini, è per lo più “manovrata”, fatta a mano, anche grossolanamente, di solito senza aggiunta di uova. Non possiamo, però, del tutto escludere che potesse trattarsi, in alcuni casi, di pasta acquistata. Notiamo, infatti, che i “generi da minestra” siano quasi sempre pasta e riso (in alcune zone dell’Italia meridionale anche il “pan biscotto”) il che fa presupporre che potesse esserci un certo ricorso al mercato. È un’ipotesi verosimile ma difficile da provare. Se il riso, soprattutto in alcune zone, arrivava sulle tavole dei contadini come prodotto agricolo di derivazione diretta o come preziosa moneta di pagamento del lavoro agricolo, lo stesso non si può dire della pasta. Bisogna aggiungere, però, che nell’Italia meridionale erano piuttosto diffuse le produzioni dell’*arte bianca* che testimoniano della presenza di quote di prodotto da pastificio anche nelle campagne (anche se la maggior quantità era certamente riservata al trasporto nei mercati cittadini).

Dalla sezione dedicata alle minestre si riesce a desumere anche l’uso del grasso utilizzato come fondo di cucina nelle varie zone d’Italia. Si va dai grassi animali, preferibilmente di maiale, come strutto, lardo, sugna, a grassi bue, pollo, oca (nelle zone di allevamento). Grassi vegetali citati sono olio d’oliva, di noce, di sesamo, di ravizzone, di lino, di girasole e di

159 In un passo dedicato alla cucina romagnola ma utilizzabile anche per la maggior parte del territorio nazionale, Camporesi osserva: «In un sistema alimentare come questo, denotato da una tecnica culinaria a cottura lenta (il paiolo e la pignatta sono gli strumenti base della cucina rurale e di quella povera) nella quale il vero grande fondo di cucina è costituito dall’acqua che rende talvolta non ben distinti e differenziati i vari piatti, predominano le zuppe e gli alimenti bolliti, le minestre “lente” non ben distinguibili dalle zuppe.» P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, cit., p. 93

160 P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, cit., p. 77.

161 M. PANIZZA *Risultati dell’Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit. p. 63.

162 *Ibidem*, p. 63.

arachide. In alcune zone si rileva una cottura esclusiva con brodo (come a Milano dove si parla di un brodo di carne di maiale insaccata)<sup>163</sup>.

Riso, pasta, grassi e acqua a parte gli ingredienti per la minestra sono i più disparati: tutti i legumi (ma più diffusi i fagioli), patate, cavoli, ortaggi di ogni genere: zucche e cipolle le più diffuse. A sud (Campania, Calabria, Sicilia) la minestra prende il nome di “minestra verde” poiché: «quasi esclusivamente composta di erbaggi cotti, pomidori e cipolle, non essendo tuttavia esclusi i fagioli, le fave, i ceci.»<sup>164</sup>

Ma ciò che più è interessante è la notazione che ci permette di riflettere sul fatto che colore della minestra e la sua “brodosità” rappresentano lo spartiacque fra l’uso settentrionale e quello del centro-sud:

«Si possono considerare come minestra, e in alcune parti d’Italia si chiama appunto minestra asciutta, le paste o il riso tolti dall’acqua con cui furono cotti e conditi con sughi di carne o semplicemente vegetali tra cui è comunissimo il pomodoro, e con burro o grasso di bue e di maiale. L’uso delle paste in questa forma s’incontra in tutta Italia, ed è frequentissimo nelle province meridionali, dove, in alcuni luoghi, le minestre in brodo sono riserbate per gl’infermi»<sup>165</sup>.

La minestra asciutta, dunque, è cosa diversa della minestra<sup>166</sup>. Prova ne sia che la presenza di brodo viene identificata, nel passo in questione, come spartiacque fra il vitto dell’uomo sano e il regime dietetico del malato. La scolatura dalla pasta dal liquido di cottura ed il condimento con sugo di pomodoro o di carne, citati ancor prima delle sostanze vegetali, ne fa qualcosa di molto simile a quello che noi oggi definiremmo un “piatto di pasta” senza ulteriori specificazioni. L’osservazione riguardante la localizzazione nelle province meridionali va a testimoniare ancora meglio la tradizione del consumo “tipicizzato” che vogliamo ricostruire. Segno che le abitudini che lentamente si sono imposte all’interno dei *gustemi* nazionali provengono dal “repertorio” delle abitudini meridionali<sup>167</sup>. Resta da capire, ma qui la fonte non ci aiuta, quale fosse l’origine del prodotto che veniva scolato.

---

163 *Ibidem*, p. 63.

164 *Ibidem*, p. 64.

165 *Ibidem*, p. 65.

166 A maggior riprova di uno spartiacque di consuetudini alimentari che si specchia in una divisione territoriale l’osservazione di Camporesi riguardo la cucina emiliano romagnola (ma i confini possono secondo noi allargarsi a gran parte del nord) in cui: «È sconosciuta la rigida distinzione fra zuppa, minestra (in brodo) e pasta (asciutta)». P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, cit., p. 93.

167 È sempre Camporesi ad osservare che «la prova dell’allontanamento della cucina italiana dalle abitudini del mondo rurale, si manifesta nell’acquisita prevalenza dell’asciutto sul brodo, sul liquido, sul lento». P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, cit., p. 78.

## 2.4. Specificità di consumo e condizioni del vitto

Abbiamo già detto di come Bertani non dedichi molto spazio all'osservazione delle differenti condizioni economiche all'interno della classe agraria. La ragione consiste nel fatto che la sua preoccupazione preminente è tesa alla conoscenza delle condizioni di coloro che rischiano l'inedia. Pur non essendo oggetto di trattazione specifico dell'inchiesta è possibile, però, reperire alcune informazioni utili a ricostruire uno schema di eterogeneità di consumi. Trattando delle verdure Bertani nota che:

«È quasi superfluo accennare come, tra questi vegetali, i contadini consumano soprattutto quelli che si producono per avvicendamenti con altre colture agrarie o crescono spontanei nei campi, anziché quelli coltivati negli orti. Non di rado, intorno alle abitazioni coloniche si vede qualche tratto di ortaglia, ma, anche in questi casi, se il prodotto è buono e ricercato si destina allo scambio.»<sup>168</sup>

Il piccolo orto di proprietà può, dunque, diventare risorsa produttiva da destinare al mercato. Ne risulta un quadro in cui il contadino mangia, di norma, solo ciò che altri non trovano raffinato o raro. Ci sono numerose prove a proposito. La semplice distinzione fra un porro ed una cipolla è alla base di un'osservazione legata a convenienza colturale e rarità:

«Il porro è una cipolla a bulbo allungato che si mangia pure cruda o cotta nelle zuppe, ma ne è più ristretto il consumo poiché non si coltiva bene negli orti ed ha bisogno, più delle cipolle comuni, di essere difesa dal freddo d'inverno.»<sup>169</sup>

Anche il burro: «non si adopera mai perché viene venduto»<sup>170</sup>; nella provincia di Bergamo: «quantunque abbondante il burro si adopera con grande parsimonia, poiché viene quasi tutto posto in vendita.»<sup>171</sup> Discorso simile nel bresciano per le uova: «Si allevano molti polli e vi abbondano di uova, ma si vendono per provvedere generi di minor costo.»<sup>172</sup> Può capitare pure che i contadini scambino fra loro un genere più costoso con una quantità maggiore dello stesso prodotto di diverso pregio: «in alcuni posti, come ad esempio a Portoferraio, i contadini scambiano l'olio di oliva con oli di minor costo.»<sup>173</sup> Nella Lucchesia la distinzione fra vinello e vino schietto porta con sé la considerazione che: «il vino è più abbondantemente usato dai lavoratori che sono anche piccoli proprietari.»<sup>174</sup> Ci sono cibi che nemmeno transitano fra le mani dei contadini più poveri: «I gallinacci, le anitre, l'oca, così fresca come salata, solo usati

---

168 M. PANIZZA *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, cit., p. 65

169 *Ibidem*, p. 77.

170 *Ibidem*, p. 66.

171 *Ibidem*, p. 63.

172 *Ibidem*, p. 63.

173 *Ibidem*, p. 64.

174 *Ibidem*, p. 77.

solo di rado dai contadini più agiati e dove se ne fa un grande allevamento.»<sup>175</sup> Alcuni formaggi sono destinati solo al mercato: «[...] scarsissimo è il consumo che si fa di formaggio di vacca; i migliori formaggi di questa specie, come il parmigiano, lo stracchino o il caciocavallo, sono consumati dalla parte agiata della popolazione, o vengono esportati.»<sup>176</sup> E, ancora più specifico dal punto di vista della localizzazione: «nei grandi caseifici si fanno formaggi di qualità superiore, destinati al consumo della città ed all'esportazione.»<sup>177</sup>

Molto interessante il caso di un'osservazione che potremmo definire rovesciata rispetto alle precedenti e ci permette di aprire qualche spiraglio nei confronti di tematiche di cui tratteremo più diffusamente nel capitolo dedicato al ricettario artusiano:

«La polenta è cibo che viene alternato col pane e non alimento che venga adottato per stretta necessità, ma riesce gradito, come lo prova il largo uso che ne fanno in alcune province le classi più agiate.»<sup>178</sup>

La nobilitazione di una preparazione umile, destinata ai soli contadini e da molti accusata di essere causa di malattie mortali come la pellagra, avviene attraverso l'assunzione della vivanda da parte di uno strato sociale che sceglie di consumarne per le sue doti gastronomiche. La separazione fra i due mondi non potrebbe essere più netta.

Per finire qualche breve considerazione sulle riflessioni di Bertani in coda alla sezione dedicata all'alimentazione. Secondo il compilatore dell'inchiesta: «per la quantità, il prodotto che il contadino ricava dal proprio lavoro non è tale da peggiorare il suo tenore igienico normale.»<sup>179</sup> Anche se dal confronto di statistiche sulla quota di macinazione di cereali si evidenzia un minore apporto che la razione di frumento dei contadini italiani avrebbe sia rispetto ad altri contadini europei sia alle razioni del rancio militare nazionale<sup>180</sup>, ciò non dovrebbe impensierire poiché gran parte delle carenze vengono colmate dal ricorso all'uso di un buon numero di alimenti alternativi. Castagne, patate, leguminose, frutta, erbaggi:

«Risulta da indagini fatte dal Ministero di Agricoltura che in quasi tutte le province la coltura degli orti dà un prodotto sufficiente al consumo locale. Molte province hanno una grande quantità di territorio occupato dagli orti. Meritano per questo riguardo di essere segnalate quelle del Piemonte, di Milano, di Verona, di Vicenza, di Venezia, di Foggia, di Napoli, di Salerno, di Palermo e il circondario di Oristano. La coltura degli erbaggi è assai remuneratrice e si vendono sui mercati nazionali e all'estero; ma vi sono i ritagli di terreno nelle adiacenze delle case, i campielli, da cui le famiglie dei coloni traggono le civaie loro necessarie e siccome non vi è podere coltivato che non abbia qualche pezzo di terreno con ortaglie si ha pure qui un notevole supplemento dell'ordinaria produzione.»<sup>181</sup>

Una simile considerazione per il deficit carneo:

«Il difetto di carne nell'alimentazione non è sempre un buon criterio per giudicare la miseria del contadino: la quale

---

<sup>175</sup> *Ibidem*, p. 68.

<sup>176</sup> *Ibidem*, p. 75.

<sup>177</sup> *Ibidem*, p. 74.

<sup>178</sup> *Ibidem*, p. 52.

<sup>179</sup> *Ibidem*, p. 85.

<sup>180</sup> *Ibidem*, pp. 82-83.

<sup>181</sup> *Ibidem*, p. 83.

si fa piuttosto palese come vedremo nella scarsità degli altri alimenti, del pane, della minestra, nell'infima qualità delle altre derrate e dei condimenti. Certamente la carne potrebbe sostituire presso gran parte della popolazione agricola le materie azotate che assume sotto diverse forme, di formaggi, di pesci salati ed essiccati. Ma resterebbe di poco uso come il latte, presso molti contadini, dove si preferisce indubbiamente alla carne le paste, le verdure e la frutta, come si osserva anche ora in quasi tutta l'Italia meridionale. A noi è rimasta l'impressione che il contadino cerchi piuttosto negli alimenti di origine animale che usa comunemente, degli stimolanti che attivano la digestione del materiale nutritivo che ha la sua base principale nei vegetali, anziché una parte di alimento vero.»<sup>182</sup>

Agostino Bertani, ben più vicino alle esigenze dal basso di quanto non fosse Stefano Jacini, cade comunque nella trappola - ma rimane il dubbio che potrebbe trattarsi di una riflessione di Panizza - di un pregiudizio assai diffuso riguardo l'alimentazione delle classi subalterne. Fin dal medioevo molti trattati sull'argomento alimentare avevano sostenuto che la semplicità del costume fosse connaturata alla semplicità del vitto<sup>183</sup>. Non si capirebbe altrimenti come si possa sostenere che un deficit carneo o cerealicolo sia colmabile attraverso il ricorso a frutti e vegetali, pur abbondanti. Quando si dilunga sull'orticoltura di alcune zone d'Italia Bertani pare, poi, dimenticare ciò che ha spiegato in precedenza riguardo l'abitudine contadina di destinare alla vendita tutto ciò che veniva considerato di *appeal* da parte del mercato. È vero che riguardo tali questioni non si posseggono statistiche atte ad evidenziare quanta parte del prodotto finisse sui mercati e quanto sulla tavola dei lavoratori. Ma date le condizioni della classe agraria italiana alla fine dell'Ottocento non è difficile fare previsioni. Le "preferenze di gusto" riconosciute ai contadini vengono presentate come scelte, anche quando non lo sono. Da questo punto di vista Bertani viene limitato dalla sua mentalità medica a ridurre lo studio alimentare alla sola analisi nutrizionale e calorica. Non vi sono dubbi che in mancanza di carne il lavoratore della terra si accontentasse di altro e che riuscisse comunque a sopravvivere. Ma i molti studi sulle trasformazioni delle abitudini alimentari nei casi di emigrazione dimostrano come alcune rinunce siano di peso simbolico non indifferente. Il contadino può anche consumare carne bovina solo due volte nella vita, ma non può smettere di desiderare ciò che identifica, per lui, il privilegio sociale. Anche l'insistenza riguardo al consumo delle patate testimonia di questo atteggiamento.

Ciò che da una parte è un limite permette, però, al medico milanese di stabilire, con ottanta anni d'anticipo, ciò che il suo collega statunitense Ancel Keys sosterrà riguardo la "dieta mediterranea" nel suo *Eat well and stay well. The mediterranean way* (1971). Nell'Italia meridionale la preferenza accordata ad alcuni cibi pone le basi di un regime cui verrà attribuito un eccellente valore nutrizionale. Forse già riconoscibile alla fine dell'Ottocento.

<sup>182</sup> *Ibidem*, p. 85.

<sup>183</sup> «Non esiste nella storia dell'uomo qualcosa che sia tanto profondamente segnato dal divario classista quanto l'alimentazione, la quale a sua volta condiziona la qualità della cucina oltre che l'abbondanza e la varietà della mensa. La storia del pane traduce in termini alimentari una lunghissima battaglia di classe (una battaglia fatta anche di interminabili stagnazioni) indicando senza possibilità di equivoci i due opposti versanti: pane bianco di frumento per le bocche da pane e cioè per i ricchi e per i cittadini, pane scuro, nero, meno, nero, nerissimo per le bocche da biada. La nutrizione avviene secondo un doppio binario alimentare che aveva trovato nell'ideologia pre-scientifica della servitù naturaliter prefissata, un'amara parvenza di giustificazione teorica.» P. CAMPORESI, *Alimentazione, folklore, società*, cit., p. 48.



### 3 L'Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie nei comuni del Regno: le condizioni alimentari della classe lavoratrice urbana

#### 3.1 Cenni sull'Inchiesta e rilievi sul metodo

L'Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie nei comuni del Regno è l'unica fonte ufficiale, nel periodo a cui ci stiamo riferendo, dalla quale sia possibile desumere dati sulla popolazione urbana nel territorio nazionale. Promossa dal Ministero dell'Interno con lettera circolare indirizzata ai sindaci il 9 gennaio 1885:

«[...] domandava a tutti comuni del Regno alcune notizie sulle loro condizioni igieniche e sanitarie per mezzo di un questionario redatto dal Consiglio Superiore di Sanità, di concerto col Consiglio Superiore di Statistica. Le risposte avute dai Comuni furono sottoposte all'esame dei consigli provinciali e circondariali di sanità, che le trasmisero, colle proprie osservazioni, al Ministero dell'Interno, il quale ne affidò lo spoglio alla Direzione Generale della Statistica.»<sup>184</sup>

I risultati ottenuti furono raccolti in due sezioni distinte. La prima, più particolareggiata, contiene le risposte provenienti dagli allora 69 capoluoghi di provincia; la seconda, corredata per lo più da tabelle e descrizioni «importanti e caratteristiche»<sup>185</sup>, descrive sommariamente le 8259 località che, alla data del censimento nazionale del 31 dicembre 1881, costituivano il totale dei comuni italiani<sup>186</sup>. La natura delle informazioni riportate nell'inchiesta sono del tutto differenti da quelle già analizzate nel corso del capitolo. È lo stesso Agostino Bertani a stabilire alcune distinzioni:

«Non si deve confondere l'opera di Bertani con una Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie dei Comuni del Regno, di cui si è occupata la Direzione Generale di Statistica, che ne pubblicò i risultati nel 1886. Il comune è un'agglomerazione più o meno grande e affatto accidentale di abitanti che comprende tutte le classi sociali e nei risultati delle cifre che si possono dare delle loro varie condizioni sanitarie i lavoratori della terra vengono, per così dire, confusi ed assorbiti nel resto della popolazione.»<sup>187</sup>

L'indagine ha, infatti, un valore per lo più statistico ed è svolta tramite questionari sviluppati da funzionari abituati a trattare informazioni percentuali. Viene strutturata in ventuno “questioni”<sup>188</sup>, cui è dedicato un singolo capitolo.

Il tema alimentare vi è tratteggiato in maniera lacunosa e sono gli stessi rilevatori ad esserne consapevoli. Già nelle parti introduttive specificano che molte notizie verranno ricavate da

184 DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Risultati dell'inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie nei comuni del Regno, Relazione generale*, Roma, Tipografia san Michele, 1886, p. XI.

185 *Ivi*.

186 *Ivi*.

187 *Ibidem*, p. 10

188 Che sono nell'ordine: Situazione del comune, Clima, Acque correnti, Acque stagnanti, Acque potabili, Acque minerali e termali, Coltivazioni, Attività e occupazioni principali degli abitanti, Censimento e movimento della popolazione, Stato fisico della popolazione, Vie ed abitazioni, Bestiame e stalle, Alimentazione, Cimiteri, Regolamento e personale sanitario, Vaccinazione, Malattie dell'uomo, Malattie del bestiame, Brefetrofi, ospizi di trovatelli e asili d'infanzia, Ospedali e ricoveri, Carceri.



fonti ufficiali attraverso il ricorso agli «annuari del Ministero delle Finanze, alle relazioni sull'amministrazione delle gabelle, alle statistiche agrarie e a quelle sui prezzi dei generi alimentari»<sup>189</sup>. E quasi a richiamare benevolenza nei confronti dei lettori affermano che «non si pretende asserire che il lavoro sia in ogni sua parte esatto e compiuto, solamente si intende di presentare una raccolta di notizie di fatto.»<sup>190</sup> Non si dimentichi che l'onere della raccolta spettò ai comuni i quali, per lo più chiamati a redigere un riassunto di dati già in loro possesso, dovettero trovarsi in seria difficoltà nel reperire informazioni che non potevano in alcun modo essere desunte da documenti catastali o amministrativi di pertinenza territoriale. Non si spiegherebbero, altrimenti, le frequenti digressioni atte a “giustificare” la presenza di un risultato che avrebbe dovuto tenere conto di ben più approfonditi approcci di metodo.

«Circa l'alimentazione, i comuni si sono limitati a dichiarare quali cibi figurassero abitualmente sulla mensa delle famiglie meno agiate. [...] Notizie abbastanza esatte intorno al consumo di frumento e di cereali inferiori in Italia si possono desumere dai prodotti della tassa di macinazione [...] Siccome i cereali consumati per scopi industriali o per l'alimentazione del bestiame generalmente non vengono sottoposti a macinazione e le farine e il pane non figurano che per quantità minima nel movimento commerciale con l'estero, così la quantità macinata deve rappresentare con molta approssimazione la quantità consumata.»<sup>191</sup>

L'unico sforzo conoscitivo mirato consistette nella decisione di rivolgere un questionario specifico ai proprietari degli opifici per conoscere il vitto degli operai:

«La Direzione generale della statistica ha cercato di ottenere notizie analoghe per famiglie di operai che vivono nei grandi e nei piccoli centri di popolazione, rivolgendosi ai proprietari e direttori di opifici, ai sindaci e ai presidenti di società operaie. In complesso essa poté raccogliere 416 risposte da 56 province. Queste risposte si riferiscono, quasi tutte, a categorie di operai che hanno salari minimi o mediocri. [...]»<sup>192</sup>

Ma è subito chiaro come, anche questo, non sia un risultato del tutto significativo:

«Le notizie avute da parecchi direttori di stabilimenti industriali, per quanto siano preziose e si debbano ritenere conformi a verità meriterebbero di essere riscontrate con altre più numerose ed anche verificate col bilancio dell'economia domestica di molte famiglie di operai.»<sup>193</sup>

---

189 *Ibidem*, p. XII.

190 *Ibidem*, p. CCLXXI.

191 *Ibidem*, pp. CXIV-CXV.

192 *Ibidem*, pp. CXXXIV.

193 *Ibidem*, p. CCLXXII.

### 3.2 Produzione e consumo di pasta nelle città

I dati di nostro interesse sono tutti contenuti nella sezione ottava (*Sulle attività e occupazioni principali degli abitanti*) e tredicesima (*Alimentazione*). Quest'ultima scompare del tutto nella parte dedicata all'analisi dei comuni più piccoli, per i quali disponiamo, però, di alcune tabelle riassuntive.

Osserviamo immediatamente che nella maggior parte dei casi il rilievo sulle attività e occupazioni principali degli abitanti descrive un predominio indiscusso dell'agricoltura anche nei capoluoghi di provincia. Le sole città a vocazione prevalentemente industriale sono: Torino, Cremona (industria dei torroni e della birra), Milano, Pavia, Padova, Verona, Vicenza, Bologna, Modena, Firenze, Massa Carrara (lavorazione del marmo), Roma, L'Aquila, Napoli, Salerno, Bari, Cagliari (saline). Ad altre cinque città viene attribuita una vocazione commerciale: Genova, Porto Maurizio, Venezia, Livorno, Siena. Ma, fatta eccezione per Torino, Milano e Venezia, si sottolinea che le attività manifatturiere siano circoscritte nel solo centro urbano, mentre tutti i circondari mantengano un volto agricolo.

Vediamo dove si trovano notizie di pastifici. Ce ne sono quaranta a Genova che «occupano 5029 uomini, 3832 donne, 917 fanciulli e 129 fanciulle»<sup>194</sup>; venti a Porto Maurizio (con la presenza di 169 operai del settore)<sup>195</sup>; due «fabbriche di pasta con molino all'americana»<sup>196</sup> a Treviso; un rilievo generico sulla «brillatura del riso e fabbricazione di paste con circa 200 mugnai e altrettanti brillatori»<sup>197</sup> a Bologna. Anche a Livorno il rilievo è generico (fabbriche di paste), ma con l'indicazione che vi lavorano 4000 operai<sup>198</sup>. Al sud vengono riportati solo a Salerno: «3 molini con una fabbrica di paste»<sup>199</sup> e a Caltanissetta: «due stabilimenti a vapore per la macinazione di grani e per la fabbrica di paste.»<sup>200</sup>

---

194 DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Risultati dell'inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie nei comuni del Regno, Parte prima, Notizie relative ai comuni capoluoghi di provincia*, Roma, Tipografia dell'Ospizio di San Michele, 1886. p. 13.

195 *Ibidem*, p. 15.

196 *Ibidem*, p. 42.

197 *Ibidem*, p. 56.

198 *Ibidem*, p. 84.

199 *Ibidem*, p. 129.

200 *Ibidem*, p. 147.

Passando all'alimentazione non troviamo numerosi dati utili. Riportiamo in una tabella le informazioni che ci riguardano.

Tabella 3. La pasta nell'Inchiesta sulle condizioni dei Comuni del Regno.

Cuneo	Vitto dell'operaio. Pasta	Avellino	Pane e paste
Bergamo	Paste di frumento	Napoli	Paste
Como	Minestra di riso o di pasta con patate e legumi	Catanzaro	Pane e paste di frumento
Padova	Vitto dell'operaio. Pasta e fagioli	Cosenza	Pane e paste di frumento
Rovigo	Pasta	Caltanissetta	Pane e paste di frumento
Verona	Classi operaie. Minestra fatta con fagioli e pasta	Catania	Pane e paste di frumento
Bologna	Operai della città. Frumento sotto forma di pane e di pasta	Messina	Classi operaie in città. Pasta
Modena	Minestre di riso e di pasta	Palermo	Riso e paste
Livorno	Classi operaie. Pane e paste di frumento e legumi	Siracusa	Pane e paste di frumento
Massa Carrara	Pane e paste di frumento	Trapani	Pane e paste di frumento
Pesaro	Pane e pasta di frumento		

Per leggere correttamente i dati riscontrati sono necessarie alcune precisazioni. L'inchiesta non concede spazio alcuno alle abitudini alimentari, che vengono ridotte ad un dato dal valore prevalentemente nutrizionale. Come si evince anche dal questionario i rilevatori avevano interesse a stabilire la presenza di parametri considerati indicativi del raggiungimento di uno status di benessere (tra di essi l'apporto di proteine carnee nella dieta). Ciò che contava era appurare se la popolazione delle città potesse considerarsi in possesso delle condizioni minime di sopravvivenza per lavorare negli opifici e vivere in condizioni sanitarie adatte alla densità demografiche delle realtà urbane.

Ciò detto possiamo, comunque, fare alcune considerazioni. Dei sessantanove capoluoghi di provincia dell'Italia di allora ben quarantacinque non riportano alcuna notazione sul consumo di pasta (anche se non mancano le indicazioni circa un consumo generico di frumento). Le restanti ventidue evidenziano un dato che non ci aiuta in nessun modo a stabilire la natura del prodotto consumato. Si appura, però, che in città la *mistura* pare scomparire per far posto ad un prevalente uso del cereale più pregiato e del pane bianco. Ciò potrebbe indicare la parallela presenza più massiccia di pasta secca. Non dimentichiamo, comunque, che il dato rilevato non riguarda il mercato cittadino nel suo complesso ma solo le abitudini alimentari della classe lavoratrice.

Passando al tema delle lacune, difficili da riportare nell'ambito di un quadro generale

delineato, notiamo l'assenza di pastifici nel napoletano, così come già accaduto nella Jacini. Ma siccome nessun dubbio può sussistere sulla presenza del comparto nella zona costiera fra Napoli e Salerno, rimarchiamo una scelta non mirata dei campioni territoriali. La massiccia presenza di pastifici a Genova ed Imperia, invece, non collima con la mancanza di consumo in città (il territorio ligure era, invece, uno dei pochi in cui la Jacini rilevava consumo di pasta anche fra la popolazione rurale). Viene, invece, confermata la presenza di pastifici nel sud Italia come diretta emanazione delle attività molitorie.

Gli oltre novanta anni che racchiudono la parabola esistenziale di Pellegrino Artusi (1820-1911) corrispondono ad un periodo di profonde trasformazioni che «accompagnarono la fine dell'antico regime e il sorgere di una nuova cultura di un gusto, di un sistema sociale compiutamente borghesi»<sup>1</sup>. Eppure l'autore de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* ricoprì il suo ruolo di innovatore in maniera *atipica*. Da «prudente notevole periferico»<sup>2</sup> testimoniò la necessità di un mutamento che, una volta cristallizzato, divenne pratica condivisa. In Italia è con lui che la scienza gastronomica riesce a staccarsi, come sostiene Collarini, sia dai manuali di settore che dagli ambiti tipici del sottoprodotto culturale per diventare degna di essere esibita dal pubblico borghese<sup>3</sup> «senza remore né vergogna»<sup>4</sup>.

Non ci interessa qui ricostruire la vita di Pellegrino Artusi anche perché non è difficile reperire dettagliate informazioni<sup>5</sup> sulle sue origini, la sua condizione, i motivi che lo portarono ad abbandonare la Romagna per trasferirsi a Firenze, le spinte che lo indussero a cimentarsi nella redazione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. D'altro canto la presenza di un corpus bibliografico tanto vasto sull'argomento suggerisce cautela. La sola *Introduzione* nell'edizione *camporesiana* Einaudi del 1970 è contemporaneamente punto di partenza per orientarsi, affascinante saggio su cui scrivere un capitolo a parte, apparato critico e spunto da cui nuove riflessioni hanno accompagnato la continua crescita di quello che è ormai un vero e proprio classico. Cercheremo, così, di proporre temi ed argomenti in maniera congeniale all'utilizzo del ricettario artusiano come fonte per la storiografia, evitando di inserire capitoli compilativi dalla dubbia utilità. Passeremo, poi, ad una trattazione sistematica delle ricette che contemplano l'utilizzo di pasta secca fra gli ingredienti.

<sup>1</sup> ROBERTO BALZANI, *Artusi e la società di fine Ottocento, fra Romagna e Toscana* in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlì, 1997. [http://www.pellegrinoartusi.it/convegni\\_artusiani.htm](http://www.pellegrinoartusi.it/convegni_artusiani.htm) (novembre 2008).

<sup>2</sup> *Ibidem*.

<sup>3</sup> L'uso del termine borghese viene qui utilizzato nella doppia accezione isolata nell'*Introduzione* di ALBERTO B. BANTI, *Storia della borghesia italiana. L'età liberale*, Roma, Donzelli, 1996. «Due accezioni di borghesia. Due possibili vie di accesso alla complessità del sociale. Entrambe mi sono sembrate necessarie. Il punto di vista comportamentale: voglio dire quello delle pratiche sociali, ovvero dei modi in cui proprietari terrieri, industriali, liberi professionisti, funzionari, ecc. entravano concretamente in relazione gli uni con gli altri, o in cui tracciavano dei vuoti di comunicazione nei confronti di altri; o in cui si organizzavano; o in cui si dividevano ed entravano in conflitto. E il punto di vista culturale: ovvero la costruzione e la competizione di immagini della *borghesia*; la multiforme storia della costruzione di immagini retoriche attraverso le quali poter dichiarare la propria appartenenza, la propria identità. L'un aspetto non è separato dall'altro, anche se l'uno può non rispecchiarsi affatto nell'altro. L'un aspetto aiuta a generare e gettare luce sull'altro. E credo che lo faccia in maniera decisiva per ciò che concerne la completezza dell'analisi.», p. XIII. L'intera *Introduzione* è piena di spunti che sono stati fondamentali nell'impianto teorico delle nostre analisi. Per la definizione dei tratti della borghesia cui facciamo riferimento si veda anche l'uso del termine «borghesia umanistica» (traduzione del termine *Bildungsbürgertum*) utilizzato da Meriggi per descrivere i tratti della borghesia italiana, MARCO MERIGGI, *La borghesia italiana*, in (a cura di J. KOCKA, *Borghesie europee dell'Ottocento*, cit. pp. 180-184).

<sup>4</sup> ANDREA COLLARINI, *Storia di una mostra che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991, p. 15.

<sup>5</sup> Punto di partenza per qualsiasi ricognizione sull'argomento sono la *Nota al testo*, la *Vita di Pellegrino Artusi* e la *Bibliografia essenziale* contenute nell'edizione critica curata da Piero Camporesi (pp. LXXIII-LXXXVI). PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 1970 [prima edizione 1891].

## 1. UN «BARICENTRO GUSTATIVO»<sup>6</sup> PER LA NAZIONE: IL CARATTERE BORGHESE DEL RICETTARIO ARTUSIANO

Uno dei centri attorno cui continua a dipanarsi la riflessione sul ricettario artusiano è se si possa o meno considerarlo un ricettario di cucina nazionale italiana. Per ciò che riguarda il nostro tema fare chiarezza su questo punto risulta concettualmente indispensabile poiché permette di stabilire i parametri sui quali si misurano tempi e luoghi del processo di cristallizzazione di una cucina unificata. Già ad una primo sguardo è chiaro che *La scienza in cucina* offre uno spaccato solo parziale della cucina nazionale:

«Pellegrino Artusi, romagnolo e quindi parzialmente padano [...] da lungo tempo integrato nel mondo fiorentino, opera una felice mediazione-contaminazione fra due stili cucinari diversi: quello romagnolo-bolognese e quello toscano-fiorentino. Questi sono i due assi sui quali si inseriscono le altre derivate regionali, le componenti minori ma necessarie per portare *La Scienza* a livello nazionale.»<sup>7</sup>

L'operazione artusiana, dunque, risulterebbe quella di subordinare alcune pertinenze gastronomiche ad altre, stabilendo la priorità qualitativa del modello toscano-romagnolo. Secondo Piero Meldini «quello dell'Artusi era stato un tentativo tra i tanti (e di certo non il meno riuscito) di unificazione delle varie borghesie regionali.»<sup>8</sup> Nessuno che abbia frequentato il ricettario potrebbe negare sia così, e ha ragione Alberto Capatti quando afferma:

«[...] non c'è stata unità gastronomica d'Italia (almeno sino alla prima guerra mondiale) e che l'ideologia della riunificazione conduceva a ricercare un baricentro gustativo di grande prestigio culturale sul quale far convergere alcune tradizioni e un certo numero di piatti rappresentativi, per sopprimerli. Mentre tale modello, toscano-romagnolo, non era estensibile al paese tutto intero, l'adozione della lingua italiana "depurata" dei francesismi funge da fattore d'uniformità. Le microculture vengono dunque salvate grazie alla loro traslazione. Nel bilancio complessivo, l'aver adottato la propria esperienza, dei viaggi e dei piatti, disponibile a tutti gli arricchimenti occasionali e ai suggerimenti delle lettrici, dà al ricettario la struttura aperta che ne sancirà la fortuna.»<sup>9</sup>

Ma se è vero che una cucina italiana unificata non esiste prima della Grande Guerra non è detto che non esistano dei tentativi di strutturarla. Né che ci sia, più importante ancora, un pubblico pronto a recepire tale volontà<sup>10</sup>. I dati di vendita e di ri-pubblicazione<sup>11</sup> de *La scienza*

<sup>6</sup> Definizione di Alberto Capatti in *Ricette e rotaie*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, in «Atti del Convegno Artusiano», Forlì, 1997, cit.

<sup>7</sup> PIERO CAMPORESI, *Introduzione* a PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. XXVII-XXVIII.

<sup>8</sup> PIERO MELDINI, *Introduzione*, in A. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Rimini, Guarnaldi, 1977, p. XIV.

<sup>9</sup> ALBERTO CAPATTI, *Ricette e rotaie*, in «Pellegrino Artusi e la società del suo tempo», cit.

<sup>10</sup> «L'opera di Artusi arriva in un periodo di trapasso, di stanchezza e decadenza della cucina italiana, tutta regionale da una parte e tutta francesizzante dall'altra; il purismo, il patriottismo linguistico e culinario del libro coprono un vuoto della coscienza nazionale italiana.» PIERO CAMPORESI, *La terra e la luna. Alimentazione, folklore e società*, cit. p. 138.

<sup>11</sup> Dalla prima edizione, avvenuta nel 1891, ad oggi si contano non meno di cento edizioni dell'opera. Riguardo la fortuna editoriale del libro si veda: GIAN ENRICO VENTURINI, *Storia (del successo) di un libro*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, cit. pp. 117-123. Per un primo rilievo abbiamo incrociato i dati raccolti da tre cataloghi bibliografici italiani da cui risultano alcune notazioni interessanti, che potrebbero essere assai utili come punto di partenza per un futuro approfondimento. Fino alla morte di Artusi si può fare riferimento a quanto riferito da Camporesi nella sua *Introduzione*. Dopo di lui possiamo fissare un momento preciso quando Bemporad (cui Artusi ancora vivente aveva affidato l'edizione) nel 1935, pubblica la trentacinquesima edizione. Proseguendo per ogni decennio ci sono mediamente tre edizioni, in moltissimi anni l'opera viene

testimoniano una *fortuna* editoriale che è parte integrante nell'analisi per comprendere i fattori attraverso cui si è strutturato il processo del *nation building* gastronomico<sup>12</sup>.

Una prima e banale affermazione è che il ricettario artusiano è nazionale perché Pellegrino Artusi è un suddito del Regno d'Italia. Il suo libro, pubblicato per la prima volta nel 1891, può circolare liberamente senza sottostare a dazi doganali, può rivolgersi ad un pubblico ovunque simile nella volontà di contribuire a costruire un'unità a partire dalla cucina, dalle piccole cose, dalle consuetudini quotidiane. In estrema sintesi si potrebbe utilizzare la notazione riportata da Camporesi: «L'uomo che non ha patria – si lamentava Tommaseo con Gino Capponi – è l'uomo che non ha desinare. L'uomo che non ha patria è l'uomo che va all'osteria. E Artusi diede una patria e un desinare agli italiani.»<sup>13</sup> Per ottenere ciò la proposta del commerciante romagnolo consistette «nella scelta dell'interlocutore che non è, per Artusi, il cuoco, lo chef, bensì la massaia. Per i cuochi c'è Escoffier. Ed ecco ancora una volta come il committente, o il destinatario, condiziona l'artista.»<sup>14</sup>

Già il titolo dell'opera stabilisce un preciso riferimento al clima culturale dell'epoca, in cui alle volontà razionalizzanti del positivismo scientifico si affiancano garbati edonismi riassunti nella locuzione *arte di mangiare bene*. Titolo al quale perfettamente «si accorda quel *Manuale pratico per le famiglie*, assolutamente demitizzante e *biedermeier* (anzi umbertino) e sconsolatamente piccolo borghese»<sup>15</sup>. In perfetto accordo con i «desiderata borghesi»<sup>16</sup> del suo tempo Artusi sistema la materia gastronomica in uno schema comunicativo nel quale concisione e concretezza si discostano dall'aridità descrittivo-normativa che aveva contraddistinto molti ricettari precedenti. Metodi, indicazioni precetti si susseguono incalzanti<sup>17</sup>, inframmezzati da divagazioni narrative dal tono colloquiale.

---

publicata da differenti case editrici contemporaneamente. Vere e proprie lacune si notano dal 1943 al 1946 e dal 1963 al 1965. Mentre si assiste ad una estesa proliferazione di edizioni a partire dagli anni '90 del Novecento, quando, per ogni annata, troviamo almeno due edizioni a cura di diversi tipi. Fenomeno di rilievo che potrebbe essere messo in connessione non solo con il rinnovato interesse per la materia gastronomica, ma anche, e potrebbe essere una pura coincidenza, dall'edizione in sette volumi pubblicata a cura della catena di supermercati Esselunga del 1991. I dati riportati sono stati rilevati attraverso il Catalogo on-line SBN, il Mai ed il *Cubi* (Catalogo Cumulativo 1886-1957), Kraus, Liechtenstein, 1968.

<sup>12</sup> «Se, come scriveva Ignazio Baldelli, i *Promessi Sposi*, sono stati il *Vangelo* degli scrittori italiani fra Ottocento e Novecento e le opere di De Amicis i loro *Atti degli Apostoli*, diremo che *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* è stata, in questa scala, il *Catechismo degli italiani*. Entrata dalla porta di servizio della cucina piccolo-borghese, *La scienza*, non suscita diffidenze e non inasprisce campanilismi: svolge fra pentole e tegami, ai vari paralleli della penisola, un'azione di unificazione del gusto e del vocabolario culinario che potrà essere variamente valutata (magari deprecata), ma che non deve essere sottovalutata.», MARIA LUISA ALTIERI BIAGI, in «Lingua e stile», VI, Bologna, 1971, n. 2, pp. 353-4; p. 353.

<sup>13</sup> *Introduzione* in PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. LVII.

<sup>14</sup> FOLCO PORTINARI, *Artusi*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, cit., p. 105.

<sup>15</sup> RENZO CREMANTE, *Noterelle artusiane*, in «Studi e problemi di critica testuale», n. 4, aprile 1972, pp. 216-229; p. 217. Una considerazione simile è di Camporesi: «Ci troviamo di fronte a un severo codice umbertino camuffato con l'aiuto d'un bonario, scherzoso accattivante impasto linguistico toscaneggiante, o meglio, piccolo-toscano, che ha nel venerato Giuseppe Giusti il suo nume tutelare». *Introduzione* a PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* cit., p. XXIV.

<sup>16</sup> ROBERTO BALZANI, *Artusi e la società di fine Ottocento, fra Romagna e Toscana* in «Pellegrino Artusi e la società del suo tempo», cit.

<sup>17</sup> In un raffronto fra modello francese e italiano di gastronomia Camporesi sostiene che, rispetto a Brillat Savarin: «Pellegrino Artusi [...] possiede la cordiale bonomia del borghese italiano e l'incorreggibile vizio (o virtù) della didattica spicciola, dell'insegnamento a tutti i livelli e in tutte le occasioni, secondo il modello del buon cittadino che ha il dovere di insegnare agli altri ciò che non sanno.» *Introduzione* a PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* cit. p. XLIX.



Nel far ciò Artusi è «ispirato da un ideale *inconscio* che traduce in un sistema di ricette rispecchiante un sistema politico economico, la struttura della società del suo tempo e il mito dell'ordine borghese.»<sup>18</sup> Camporesi evidenzia un tratto della questione su cui le scienze sociali hanno a lungo dibattuto. Volendo inserire la vicenda de *La Scienza* nel quadro più complesso del *fare nazione* si tratta di riconoscere al Nostro di aver ricoperto, senza alcuna consapevolezza, ma ciò non è propriamente un demerito, la funzione da Banti definita «prometeica, di voler fare, inventare, creare il reale»<sup>19</sup>. In questo senso l'operazione artusiana si riconnette strettamente ad un ruolo socio-culturale<sup>20</sup> analizzato approfonditamente nell'ambito degli studi antropologici e che Mary Douglas, proprio trattando di cucina, stabilisce essere legato alla produzione di uno specifico codice che riflette lo «schema dei rapporti sociali che vi vengono espressi»<sup>21</sup>. Artusi è moderato *di buon senso*, «lontano dagli estremismi che detestava, aborrisce sia la reazione che l'internazionalismo proletario»<sup>22</sup>; vive in una città moderata come Firenze, in una nazione in cui lo schema moderato, come abbiamo visto, prevaleva anche nelle scelte delle Inchieste ministeriali. «Comprimario» di personaggi come Paolo Mantegazza e Olindo Guerrini (che, infatti, molto apprezzarono la sua opera)<sup>23</sup>. Figlio di un droghiere romagnolo benestante, commerciante e banchiere lui stesso, «letterato di scarso successo»<sup>24</sup>, arrivato alla redazione de *La scienza* in tarda età, Artusi mette a frutto esperienze e passioni nella sua opera. Ha il coraggio, e il denaro, per pubblicare a sue spese la prima edizione del 1891, la preparazione culturale e il piglio paternalistico per scrivere aneddoti gradevoli, colti ma rassicuranti. Un'accortezza «da droghiere»<sup>25</sup> che gli permette di riconoscere e promuovere la dote del risparmio<sup>26</sup>. La lungimiranza un po' furbesca per comprendere, dopo i primi successi, che pubblicando nuove edizioni del ricettario e alimentando un dialogo diretto con il suo pubblico

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. XXIII.

<sup>19</sup> «È interessante che il termine classe (sociale) abbia così spesso sollecitato sforzi di classificazione [...]. E tutto ciò è avvenuto senza che ci si rendesse troppo bene conto che il lessico di classe non è nato per descrivere, è nato per inventare realtà; che non è nato come parte di un discorso scientifico (nel quale si presume che ci si sforzi, almeno, di descrivere e non di inventare ciò di cui si parla), ma come parte di un discorso politico.» ALBERTO B. BANTI, *Storia della borghesia italiana. L'età liberale*, cit. p. XII.

<sup>20</sup> Funzione sulla quale anche la sociologia ha a lungo riflettuto, soprattutto trattando di oggetti definiti culturali: «Nel momento in cui ci si occupa di oggetti culturali come il cibo, l'abbigliamento o più oscuramente l'alloggio, la sociologia non può evitare di strutturare questi oggetti prima di studiare ciò che la società ne fa, dato che quel che la società ne fa è appunto di strutturarli per poterli usare.» Roland Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in «Les Annales», settembre-ottobre 1961, p. 37.

<sup>21</sup> MARY DOUGLAS, *Decifrare un pasto in Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985, p. 165. [ed. or. 1975].

<sup>22</sup> PIERO CAMPORESI, *Vita di Pellegrino Artusi*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit. p. LXXVII.

<sup>23</sup> Si veda. A. Capatti, *Lingua, regioni e gastronomie dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, cit., p. 778. Sull'importanza del clima culturale di fine secolo sull'opera di Artusi hanno molto insistito sia ROBERTO BALZANI, *Artusi e la società di fine Ottocento, fra Romagna e Toscana*, cit. FOLCO PORTINARI, *Artusi*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, cit. ANDREA COLLARINI, *Storia di una mostra che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, in *Ibidem*, cit.

<sup>24</sup> *Introduzione a PELLEGRINO ARTUSI, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* cit, p. X..

<sup>25</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi?* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, a cura di ALBERTO CAPATTI e ANDREA POLLARINI, Milano, Il Saggiatore, 1993, p. 138.

<sup>26</sup> «Il "codice della cucina borghese" risponde ad un modello di gusto più individuale che convenuto, con alcuni vizi tipici, di parsimonia e meticolosità. La stessa cura con cui Pellegrino Artusi si ritrae nel libro, come gastronomo in visita, un ospite di alberghi, un conigliere intimo evitando accuratamente il ruolo dell'anfitrione, corrisponde a questo approccio indiretto, amichevole, ai gravi problemi della tavola.» ALBERTO CAPATTI, *L'eredità di Artusi e le cucine regionali*, in *Mangiare meridiano*, cit. p. 213.

lo indurrà ad appassionarsi alla lettura, a passare parola, ad acquistare ogni nuova versione<sup>27</sup>. Rimane il controllore dell'intero processo di produzione e vendita del libro fino alla sua morte: il suo, come suggerito da Collarini, è un ricettario «product oriented»<sup>28</sup> *ante litteram*, senza intermediazioni da parte di altri soggetti. Montanari insiste sulla «consapevolezza progettuale»<sup>29</sup> dell'Autore, segno della sua originalità<sup>30</sup>.

A volere cercare ancora, la genialità di Artusi è anche quella di *nascondersi* dietro il mistero circa le sue abilità di cucina e la sua cultura gastronomica. Nella *Prefazio* scrive:

«Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri, potete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete.

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.»<sup>31</sup>

La materia gastronomia si sposta dalle cucine d'apparato, dai ricettari in cui si può apprendere qualche nozione solo quando si è già bravi, ad un libro dal quale chiunque può imparare anche quando non è nato con la *cazzaruola in capo*. Artusi non possiede una biblioteca gastronomica che lo possa annoverare fra i cultori della materia, conosce pochissimo i trascorsi della cucina italiana cinque e seicentesca<sup>32</sup> che, tanto per fare un esempio, Olindo Guerrini frequenta con professionale dimestichezza. Proprio su tale evidente *incompetenza tecnica* insisteranno i maggiori detrattori dell'Artusi. Poco più di trent'anni più tardi Enrico Boni, nel proemio del celebratissimo e diffuso *Talismano della felicità* curato dalla moglie Ada, definirà *La*

<sup>27</sup> «Oltre che proprietario della testata e direttore amministrativo Artusi è caporedattore. Non c'è piatto che non venga negoziato e dibattuto: non deve forzare un insieme definito nel 1891, ma lasciarlo gonfiare dolcemente. Una parte del suo giro d'affari è la vendita per corrispondenza, l'altra è costituita dalla libreria di cui Artusi si promuove con qualche inserto pubblicitario. L'andamento degli ordini da parte di privati e di editori-librai non travolge l'organizzazione casalinga ma l'impegna a fondo: il cuoco fattorino Francesco Ruffilli prova le ricette, ritira le copie, spedisce i pacchi e incassa i vaglia: il suo padrone accarezza per lettera le lettrici, ripagato con formule, consigli, segreti culinari. Assaggia, trascrive, integra e riscrive, licenzia e ricomincia daccapo, ma il libro lievita come un soufflé.» ALBERTO CAPATTI, in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, Slow Food editore, 1999, p. 79.

<sup>28</sup> ANDREA COLLARINI, *Storia di una mostra che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, cit., p. 16.

<sup>29</sup> MASSIMO MONTANARI, *Leggere il cibo: un viaggio nella cultura gastronomica*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, cit. p. 33.

<sup>30</sup> Posizioni non del tutto condivise da Alberto Capatti il quale esprime qualche riserva sull'enfasi spesso utilizzata per stabilire una presunta posizione di superiorità del ricettario artusiano: «I ricettari hanno il potere di sopravvivere alla società che li hanno ispirati. Quand'anche cessando di venire letti e di tradurre carni e ortaggi in sughi e salse, continuano il loro insegnamento indirettamente, nella pratica e nelle abitudini acquisite, grazie ai nomi dei piatti e alla memoria dei sapori. Copiati e malcapitati hanno mille vite e molti prestanomi. Alla *Scienza in cucina* è toccato l'onere ideologico di rappresentare, oltre che se stessa, un intero paese dal profilo geografico integro a scuola, più incerto nella vita, con una lingua sommersa dai dialetti e dagli accenti, esposta ai barbarismi e interna rivalsa con i propri classici. Alla longevità del suo autore si è sommata quella del libro trasformando uno strumento in una testimonianza, e via via in un testo sacro e in un simbolo dell'unità. Del *gran code* gastronomico si parlerà con sempre maggiore enfasi a partire dalle commemorazioni del ventennio della morte sino ai giorni nostri ma attribuirgli questo onore e merito, è stato forse un segno della debolezza dei progetti politici e della cultura che li sorreggeva, ovvero un sogno di rivincita domestica in una società socialmente debole. Senza queste chimere la scienza in cucina resta un grande ricettario, con esse un'opera incompiuta.» ALBERTO CAPATTI, *L'eredità di Artusi e le cucine regionali*, in *Mangiare meridiano*, cit., p. 223.

<sup>31</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, cit. p. 8.

<sup>32</sup> Dettagli sulla biblioteca artusiana e sulla sua lacunosa conoscenza della materia gastronomica classica si trovano in ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. pp. 128-129.

scienza «umoristico capolavoro dell'incompetenza culinaria»<sup>33</sup>. Si tratta di un'accusa non del tutto infondata, pronunciata da un amico ed estimatore di Auguste Escoffier, che giudica il gastronomo romagnolo attraverso canoni volutamente *dimenticati*<sup>34</sup>. È indubbio, come osserva Meldini, che Artusi «da buon vecchio, commerciante, banchiere e possidente aveva adottato e applicato il codice etico e culturale della borghesia, e steso quello culinario.»<sup>35</sup> Si tratta di un abbassamento di livello che si arresta, però, dinanzi al vincolo economico e di appartenenza sociale<sup>36</sup>. Il confine di *raffinatezza* ed *esclusività* viene vincolato attraverso numerosi moniti a procurare sempre la *materia prima più fine*, al fine di *figurare* grazie a scelte conformi ad un canone riconosciuto. Si tratta di un privilegio che non ricerca ostentazioni, adattabile ad «una società che, oltre ad essere molto povera, non conosceva grandi ricchezze neppure per i suoi strati più elevati»<sup>37</sup>. Il consumo «vistoso» si traduce nell'assunzione di piaceri *discreti*. Gli addetti ai lavori vengono estromessi dal discorso e le «signore di gusto delicato e fine»<sup>38</sup> assolvono il ruolo di protagoniste, in cucina prima e in sala da pranzo poi<sup>39</sup>, sempre assistite dal loro «nume tutelare»<sup>40</sup>. Il modello gastronomico si allontana dal mito *gourmand* espresso dalla società aristocratica – di cui l'esempio paradigmatico rimane quello che Brillat-Savarin esprime nel suo celeberrimo *Physiologie du gout* (1828) – per stabilire un legame con «un mondo naturale e semplice, una cultura e una società che vive nel rapporto continuo città-campagna, profondamente attaccata alla terra e a un tipo di cucina sostanzialmente provinciale e campagnola quantunque alla ricerca d'un blasone più nobilitante»<sup>41</sup>. Pellegrino Artusi è uomo del suo tempo anche per questo: espressione di una borghesia sempre più abituata ai viaggi, ai trasferimenti, a lunghe giornate da trascorrere fuori casa, che cerca un ancoraggio alle proprie

<sup>33</sup> A. BONI, *Il talismano della felicità*, Roma, Edizioni della Rivista Preziosa, 1929 [prima edizione 1925], p. 7.

<sup>34</sup> A metà degli anni Venti Ada ed Enrico Boni negheranno con forza il modello artusiano a favore di una proposta capace di raggiungere un equilibrio fra le esigenze della famiglia borghese e quelle della buona cucina (modello «signorile» di cucina). Progetto del tutto chiarito nel Proemio di A. Boni, *Il Talismano della felicità*, op. cit. pp. 7-9. Eppure, al di là dei propositi espressi, *Il Talismano della felicità* non si discosta troppo dagli intendimenti artusiani. Nel breve scritto introduttivo dedicato *Alle lettrici* Ada Boni scrive: «Per l'insolita ricchezza dell'edizione e per la forma chiara e signorile della trattazione Voi potrete accogliere liberamente il presente libro nella biblioteca e nei giorni di ricevimento mostrarlo senza dovere arrossire a tutte le Vostre amiche, siano esse, come Voi, dame di fine eleganza e di impeccabile buon gusto. Il volume è edito sotto gli auspici della rivista Preziosa, quella rivista che da circa vent'anni si è imposta in tutte le famiglie per la praticità dei suoi insegnamenti e per il modo veramente unico con cui le varie ricette vengono espone, modo che permette anche alla persona che non ha mai messo piede in cucina di portare a termine con pieno onore i manicaretti più complicati.» p. 10. Per un approfondimento su questi argomenti si rimanda al capitolo dedicato ai ricettari nella seconda parte.

<sup>35</sup> AGNETTI V., *La nuova cucina delle specialità regionali*, in *La cucina dell'Itaglietta, 1. La cucina dell'età giolittiana*, a cura di MELDINI P., Rimini-Firenze, Guarnaldi, 1977 (ripr. facs. dell'ed.: Milano, Società ed. Milanese, 1909), p. XVI.

<sup>36</sup> «Indubbiamente la diffusione fu soprattutto alacre fra la borghesia, anzi il manuale fu soprattutto borghese e il successo, si potrebbe dire classista». *Ibidem*, p. XIII.

<sup>37</sup> MARCO MERIGGI, *La borghesia italiana*, in (a cura di) J. KOCKA, *Borghesie europee dell'Ottocento*, Venezia, Marsilio, 1989, p. 172.

<sup>38</sup> «Il sobrio "conservatorismo cucinario" dell'Artusi, insomma, rompe decisamente e significativamente con la consueta precettistica, di remota origine rinascimentale e di tradizionale marca francese [...] che tendeva ad identificare la raffinatezza soprattutto con la sontuosa opulenza della mensa». RENZO CREMANTE, *Noterelle artusiane*, in «Studi e problemi di critica testuale», cit. p. 220.

<sup>39</sup> La cucina artusiana si propone come modello di cucina domestica, in netta contrapposizione con quella francese che stabilizza i criteri del gusto nei luoghi della ristorazione. Per questo si veda ALBERTO CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione*, cit. p. 779. In questo senso non è certo casuale che il museo Casa Artusi, inaugurato nel giugno 2007 a Forlì, sia dedicato espressamente alla cucina domestica.

<sup>40</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi?* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. p. 123.

<sup>41</sup> PIERO CAMPORESI, *Introduzione*, in Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. LXIII.

“origini”. Non si tratta di un fenomeno osservabile nella sola realtà italiana. «La generale diffusione di opere stampate sulla cucina [...] in un’epoca in cui la trasformazione della struttura socio-economica faceva della mobilità, sociale e geografica, un aspetto caratteristico della vita dell’Europa occidentale»<sup>42</sup> testimonia di un processo che elabora identità utili alla lenta strutturazione di modelli di convivenza<sup>43</sup> per i quali si rendevano necessarie nuove “mitologie”<sup>44</sup>. Il ricettario, in quanto luogo di codificazione, funge anche da strumento per «l’indebolimento delle sub-culture della società, dal momento che i “segreti” d’un gruppo venivano resi pubblici a tutti gli altri, anche se ci vollero la trasformazione politica del suffragio universale, la trasformazione economica dell’industrializzazione meccanizzata e la trasformazione sul piano delle comunicazioni della radio e, soprattutto, della televisione per generare l’attuale pressione all’uniformità nazionale, persino, internazionale, che caratterizza il “villaggio globale”.»<sup>45</sup>

Può anche essere un luogo comune, suffragato da testimonianze plurime (Piero Camporesi sostenne l’ormai celeberrima tesi secondo la quale: «i gustumi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale la dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani»<sup>46</sup>, più modestamente Paolo Fabbri parla di: «luogo comune in cui convivere confortevolmente con Pellegrino Artusi; quello del padre fondatore di una cucina nazionale, che tiene per il manico un melting pot unificato di cucine e di lessici dialettali»<sup>47</sup>), ma rimane il fatto che la *Scienza* può definirsi ricettario nazionale in quanto si rivolge espressamente ad uno strato sociale che inizia a sentire il vincolo di appartenenza identitaria come espressione di riconoscimento del sé. Scrivere a: “Pellegrino Artusi Piazza d’Azeglio 25, Firenze” per richiedere una copia del ricettario, lamentarsi per la pessima riuscita di una ricetta, proporla una propria, significa inserirsi all’interno di un raccordo di flussi, dotato di un centro riconoscibile e riconosciuto<sup>48</sup>.

Questo centro è un ricettario, con tutti i limiti che ciò comporta per l’analisi storiografica<sup>49</sup>. Ma proprio ciò che lo rende parzialmente affidabile ai nostri scopi lo trasforma in strumento

<sup>42</sup> JACK GOODY, *L’addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, Franco Angeli, 1981, p. 164.

<sup>43</sup> Si tratta di un processo analizzato soprattutto nell’ambito della ricerca sociologica. Punto di partenza rimane certamente la riflessione di Bourdieu: «Se è possibile leggere tutto lo stile di vita di un gruppo nello stile del suo mobilio e del suo abbigliamento non è solo perché queste proprietà sono l’oggettivazione delle necessità economiche e culturali che ne hanno determinato la selezione, ma è anche perché i rapporti sociali oggettivati negli oggetti famigliari, sia nel lusso che nella povertà, sia nella distinzione che nella volgarità, sia nella bellezza che nella bruttezza si impongono attraverso esperienze corporee profondamente inconse.» P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 2000, p. 76.

<sup>44</sup> O, come richiamato da quello che è ormai un classico della storiografia, di invenzione della tradizione. E. HOBSBAWM, *L’invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi, 1994, [ed. or. 1983].

<sup>45</sup> JACK GOODY, *L’addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, Franco Angeli, 1981, p. 165.

<sup>46</sup> PIERO CAMPORESI, *Introduzione*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, cit. p. XVI.

<sup>47</sup> Paolo Fabbri, *Paleogrammi*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l’arte di mangiare bene cent’anni dopo*, cit. p. 73.

<sup>48</sup> Sull’importanza delle opere a stampa pubblicate nelle lingue nazionali per la creazione dei vincoli di nazione si veda: Benedict Anderson, *Comunità immaginate*, Roma, Manifestolibri, 1996 [ed. or. 1983] soprattutto il capitolo dal titolo *Le origini della coscienza nazionale*.

<sup>49</sup> Per le difficoltà insite nell’uso dei ricettari come fonti per la storiografia si veda: *Le scritture gastronomiche*, Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni, *Introduzione, Storia d’Italia, Annali 13, L’alimentazione*, cit. pp. XXVII-XXXII.

insostituibile per il potente processo di standardizzazione necessario alla fissazione di un canone dalla matrice identitaria. Processo di standardizzazione che fissa precisi modelli comportamentali e terminologici. Ne *La Scienza* si trovano consigli di ogni genere: sulla lingua da utilizzare<sup>50</sup>, sulla spesa, sull'economia domestica, sull'ordine delle vivande, sulla maniera di consumarle, presentarle agli ospiti, su come approntare un pasto per gli «stomaci deboli»<sup>51</sup>. Tutto ciò mentre erano già in corso mutazioni: «[...] che hanno rivoluzionato la nostra alimentazione: dalla mutazione tecnologica (al mercato di Firenze si trovavano già conserve in scatola e gli estratti di carne Liebig) a quelle economica e semiotica, che inseriva gli italiani emigrati in società del consumo e dello spettacolo.»<sup>52</sup> Per ciò che attiene la nostra analisi, dunque, è significativo poter ravvisare preminenti caratteri unitari nel ricettario artusiano, da ricercarsi non tanto nei contesti di un'esaustiva copertura territoriale, quanto nell'assunzione di un ruolo dai risvolti sociali, economici e comportamentali.

Prima di terminare c'è uno stralcio, peraltro piuttosto citato e famoso, utile a stabilire la consapevolezza con cui Artusi sentiva di appartenere ad una tradizione unitaria valida non tanto per motivi di ascendenza storica e di prestigio quanto di pratica consuetudinaria e di, abbiamo già avuto modo di utilizzare questo termine, *affezione*<sup>53</sup>.

Nella ricetta N. 644 (*Torta di pane bruno alla tedesca*) si legge:

«Se non temessi di seccare il lettore, qui verrebbe opportuna un'altra digressione sulla cucina tedesca. Mi resterà memorabile finché vivo il trattamento della tavola rotonda di un grande albergo ai bagni di Levico. Cominciando dal fritto o dal lessato fino all'arrosto inclusivo tutti i piatti nuotavano in un abbondante sugo sempre uguale dello stesso gusto e sapore, con qual delizia dello stomaco potete immaginarlo e, come se ciò fosse poco al suo tormento quei piatti spesso venivano in tavola accompagnati da un timballo di capellini, - di capellini, capite! - che in questo modo devono sottostare a doppia e lunga cottura: un vero impiastro. Quanta differenza dal gusto nostro! Ai capellini in brodo il mio cuoco ha l'ordine di far alzare appena il bollore ed io li prevengo aspettandoli in tavola. La cucina italiana, che può rivaleggiare con la francese, e in qualche punto la supera, per la grande affluenza oggi giorno di forestieri in Italia che, si vuole, vi lascino da trecento milioni all'anno e secondo calcoli approssimativi con un crescendo eccezionale di altri duecento milioni in oro nell'anno santo 1900, va a perdere, a poco a poco, in questo miscuglio turbinoso di popoli viaggianti, il suo carattere particolare a questa modificazione nel vitto già è cominciata a manifestarsi più specialmente nelle grandi città e nei luoghi più battuti dai forestieri. Ebbi a persuadermene di recente a Pompei ove, entrato con un mio compagno di viaggio in un ristorante in cui ci aveva preceduto una comitiva di tedeschi, uomini e donne, ci fu servito il medesimo trattamento di loro. Venuto poi il padrone a chiederci gentilmente se noi eravamo rimasti contenti, io mi permisi di fargli qualche osservazione sullo sbrodolio nauseoso dei condimenti ed ei mi rispose: “ Bisogna bene che la nostra cucina appaghi il gusto di questi signori forestieri, essendo quelli che ci danno il guadagno”. Forse per la stessa ragione, sento dire che la cucina bolognese ha subito delle variazioni e non è più quella famosa di una volta.»<sup>54</sup>

<sup>50</sup> Fondamentale resta il ruolo del ricettario per il recupero di una terminologia italiana in campo gastronomico e cucinario. Per questi argomenti si veda *Introduzione*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit, pp. LXIV-LXXI.

<sup>51</sup> *La cucina per gli stomaci deboli* fu inserita da Artusi in appendice alla quattordicesima edizione (1910) e rappresenta la prova di una volontà di proposta alimentare che meglio si adatta alla vita urbana borghese dedicata al lavoro, per la quale un pranzo medio artusiano di sette portate risulta eccessivo. Per la struttura del pasto artusiano si vedano soprattutto le sue *Note di pranzi* contenute in *Appendice*, pp. 714-730.

<sup>52</sup> PAOLO FABBRI, Paleogrammi, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, cit. p. 74.

<sup>53</sup> Parte seconda capitolo primo, nota 91.

<sup>54</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. pp. 569-70.



Artusi cerca comprensione fra i suoi lettori: non vuole seccarli ma non può frenare il disappunto che lo assale di fronte ad un *timballo di capellini*. Cita due luoghi: Levico e Pompei. Nel primo viene a contatto con una cucina *di confine*, dove è comprensibile una certa contaminazione. Nel secondo<sup>55</sup>, invece, non accetta di vedersi servire vivande gradite ai turisti ma indigeste per gli avventori italiani: il *miscuglio turbinoso di popoli* minaccia, a suo parere, l'unità culinaria. La centralità dello sfogo sta nella presunzione classificatoria fra cucine (la francese, la tedesca e l'italiana in questo caso) senza che vi sia una riga per spiegare cosa dovrebbe contraddistinguere l'una e l'altra. Per l'autore è scontato «demarcare con fermezza il cibo patrio da quello straniero»<sup>56</sup> e la medesima tautologia<sup>57</sup> offre al lettore parlando di *gusto nostro*. Il turismo rimane fondamentale, e lo vedremo, per comprendere i meccanismi di riconoscimento, assimilazione ed estraneità che porta con sé. Qui conta notare come l'atteggiamento dell'autore de *La Scienza* sia lo stesso che accompagnerà i commenti alle ricette siciliane o campane considerate troppo lontane da un gusto *mediano*. In quel caso vedremo come i piatti non verranno espunti o allontanati, ma *spurgati*, assimilati per semplificazione o per gusto di esotismo. Riportati ad un centro, di cui Pellegrino Artusi si fa custode.

---

<sup>55</sup> Il viaggio cui si riferisce Artusi sarebbe avvenuto «intorno al 1899» ALBERTO CAPATTI, *Prima e dopo Artusi. Bologna nella letteratura gastronomica italiana*, in MASSIMO MONTANARI, *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, Bologna, Clueb, 2004.

<sup>56</sup> ALBERTO CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione*, cit. p. 777.

<sup>57</sup> Secondo Barthes la tautologia è una delle forme retoriche attraverso cui si struttura il significato mitico. Le altre sei sono il vaccino, la privazione di storia, l'identificazione, il neneismo, la quantificazione delle qualità e la constatazione. Si veda ROLAND BARTHES, *Miti d'oggi*, cit. pp. 218-238.

## 2. Artusi viaggiatore. La composizione dell'unità gastronomica come specchio delle realtà territoriali

Nello stabilire le motivazioni per le quali Artusi possa essere riconosciuto primo portavoce di una cucina nazionale abbiamo spesso ragionato in levare. Almeno dal punto di vista gastronomico *il padre della cucina italiana* non può definirsi un *gourmand*, né un conoscitore della materia, né un abile cuoco<sup>58</sup>. A ciò si può aggiungere che la fama raggiunta per *La Scienza* gli ha conferito un ruolo d'onore nella cultura italiana di cui egli non si sentì partecipe in vita. È soprattutto *l'Autobiografia* ad evidenziare come siano quasi del tutto assenti riflessioni sulla materia gastronomica (l'unico episodio citato è quello dei maccheroni assaggiati a Napoli di cui tratteremo fra breve) mentre non manchino riferimenti alle ambizioni letterarie<sup>59</sup> e alle esperienze commerciali. È molto probabile che Artusi si sentisse «misconosciuto e venduto a un'arte che non apprezza fino in fondo»<sup>60</sup>; non si capirebbe altrimenti per quale motivo egli fosse così «scrupoloso nel raccogliere la bibliografia sul Foscolo, quanto sensibile, ispirato o leggero per le fonti culinarie»<sup>61</sup> che nella sua biblioteca occupavano un «angolino di scaffale»<sup>62</sup>. Al di là di ciò che il ricettario divenne in seguito alla sua fama, le intenzioni iniziali di Artusi non derivavano esclusivamente dalla volontà di presentarsi al suo pubblico nella veste di gastronomo, ma da una cultura che risultava scandita più dalla frequentazione di luoghi che dalla frequentazione di libri<sup>63</sup>. In tal senso si può dire che con Artusi il codice della regionalità si affaccia nelle *strutture* della cucina nazionale.

Prima di proseguire occorre chiarire un punto. Se il territorio è sempre esistito e con esso la cucina che gli afferisce, la cucina regionale, intesa come luogo da cui stabilire la cultura del territorio che l'abbraccia, è cosa decisamente più recente. Secondo Montanari alla fine dell'Ottocento «la regionalità come "sistema" è una realtà *in fieri*. Fondamentale cinghia di trasmissione di tale processo sarà proprio l'Artusi con la sua proposta di un libro di cucina per

<sup>58</sup> A questo proposito desideriamo riportare un episodio che ha in qualche modo segnato la nostra riflessione sugli argomenti trattati. Durante una nostra visita all'Archivio Storico del Quirinale avemmo la possibilità di intervistare il Professor Alberto Gozzi, responsabile dei servizi di Intendenza e di Ristorazione di Palazzo. Eravamo in quelle settimane impegnati nello studio dei menù ufficiali e la sua collaborazione fu preziosa per addentrarci in alcune procedure relative a ricevimenti e usi di cucina. Chef di fama, certamente educato ad un modello gastronomico internazionale piuttosto influenzato dalla cucina francese, avemmo con lui una lunga conversazione sulla cucina italiana. Riguardo ad Artusi egli rilevava la sua assoluta estraneità alla cucina, il suo non essere in alcun modo professionista del settore. «Stranezza» e contemporaneamente circostanza oggettiva, di cui tener conto per studiare il ricettario e la sua importanza nell'ambito della cucina nazionale.

<sup>59</sup> Le sue velleità letterarie produssero due opere che non ebbero alcuna fortuna. Nel 1878 uscì *La vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri*, Ristampa del *Viaggio sentimentale di Yorick* tradotto da Didimo Chierico e nel 1881 *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* (entrambe pubblicate a sue spese dall'editore Barbèra).

<sup>60</sup> L'autobiografia è datata 1903 (pubblicata la prima volta nel 1993 a cura di Alberto Capatti e Andrea Collarini) e quindi Artusi stava rielaborando i contenuti del suo ricettario, del quale, però, non fa menzione.

<sup>61</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi*, in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. p. 130.

<sup>62</sup> *Ibidem*, p. 128.

<sup>63</sup> Capatti a questo proposito afferma che «alle letture sopperiscono i viaggi, gli itinerari e soprattutto le soste.» ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi?* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. p.129.



l'Italia (finalmente unita) che mette insieme, amalgama, trasforma i frammenti di una cultura locale fatta conoscere alla nuova borghesia cittadina del paese in costruzione.»<sup>64</sup> Non che le regioni prima di allora non trovassero spazio nella cultura gastronomica, ma «la letteratura culinaria europea era essenzialmente una letteratura per le case reali o per le nobili casate. Come tale era eclettica in senso regionale, prendendo qua e là delle ricette e trasformandole in “piatti degni di un re”»<sup>65</sup>.

La locuzione *essere degni di* ci pare adatta per seguire le processualità sottese alla codificazione di un ricettario. Abbiamo dimostrato come, a nostro parere, Artusi elabori innanzitutto un ricettario borghese che, proprio in forza di tale caratteristica, riesce a *diventare* ricettario nazionale. Proseguendo su tale linea interpretativa resta da capire di quale borghesia dimostri *di essere degno*. Capatti propone una comparazione in cui si esprimono chiaramente i profondi tratti di diversità fra “borghesia artusiana” e borghesia “aristocratica”, nella fattispecie rappresentata dalle abitudini alimentari di Paolo Mantegazza. Ci pare utile riportarla.

«Paolo Mantegazza per feste e compleanni acquista salmone e sardine in scatola, vini francesi e costosi come lo Chateau Yquem e dolci nella migliore pasticceria di Firenze, Doney. Provvede personalmente in mattinata all'acquisto di selvaggiume e delle primizie ortofrutticole (asparagi e piselli) Comparando il pranzo del 25 dicembre 1894 in Casa Mantegazza con un menù della stessa ricorrenza suggerito da *La scienza in cucina* si notano ostriche e trote nell'uno, crostini di fegato di pollo nell'altro. Più varia e più cara la selvaggina del senatore (tordi, starne, fagiani) di fronte ad una lepre spalleggiata da un cappone e una faraona»<sup>66</sup>

Il medico e senatore milanese è parte di un ceto aristocratico affiliato ad una certa nobiltà «succube della cucina francese»<sup>67</sup>. Artusi, invece, rifiuta l'affiliazione alla cultura d'oltralpe: è uno di quei borghesi ancora non completamente inurbati che mantengono un legame piuttosto forte con il contado. Un borghese che, ormai stabilito a Firenze, vende la casa avita ma decide di tenere per sé i due poderi di Forlimpopoli e di Cesena definiti le sue «credenze al sole»<sup>68</sup>. Quello del radicamento al territorio è un nesso importante: senza voler introdurre questioni molto complesse che non si potrebbero qui approfondire, conta notare come il “possesso della terra” sia un tratto che in Italia accomuna la classe dei lavoratori agricoli a quella della borghesia, sia quella molto ricca, sia quella urbana<sup>69</sup>. Il radicamento nel territorio, che si direbbe esclusivo della cucina rurale, entra di diritto nei canoni di fissazione della gastronomia,

<sup>64</sup> MASSIMO MONTANARI, *Una scelta vincente: Artusi e la cucina delle regioni*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, cit. 1997.

<sup>65</sup> JACK GOODY, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, cit. p. 163.

<sup>66</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi?* in *PELLEGRINO ARTUSI, Autobiografia*, cit., p. 134.

<sup>67</sup> MASSIMO ALBERINI, *Storia del pranzo all'italiana. Dal triclino allo snack*, cit. p. 213.

<sup>68</sup> *Ibidem*.

<sup>69</sup> Sul fascino della proprietà attorno cui si strutturò parte della mentalità della borghesia italiana si veda: ALBERTO M. BANTI, *Storia della borghesia italiana*, cit. soprattutto in *Possedere la terra*, pp. 65-97. Oltre a MARCO MERIGGI, *La borghesia italiana*, in (a cura di) J. KOCKA, *Borghesie europee dell'Ottocento*, Venezia, Marsilio, 1989, pp. 172-176. Su questo tema risulta possibile tratteggiare un filo conduttore comune fra figure come quella di Stefano Jacini e quella di Pellegrino Artusi, spunto per un approfondimento futuro.

mettendo le basi per l'elaborazione della *tipicità*<sup>70</sup> riconoscibile negli usi di cucina. È vero che Artusi privilegia le cucine del territorio che conosce (l'asse romagnolo-bolognese e quello toscano-fiorentino) ma, nell'introdurre ricette di territori "altri", interni ai confini nazionali, legittima il percorso della strada intrapresa<sup>71</sup>. Rende degna di essere menzionata una pratica di cucina insignita di «caratteri originari, affettivi, privilegiati, che solo un recente o vecchio cittadino le poteva attribuire»<sup>72</sup>. Nel far ciò non si limita ad «allargare l'udienza» delle ricette stesse, ma stabilisce un «peso legislativo»<sup>73</sup> nell'ambito di uno schema fisso pensato per essere diffuso nel tempo e nello spazio. Così facendo diventa portavoce di una borghesia conservatrice, con una mentalità da "cittadino in villa"<sup>74</sup>, con una propria *credenza al sole*, reale o immaginata.

Una simile operazione non sarebbe mai stata possibile a contatto con un "cittadino in villa" semplicemente radicato nella propria realtà territoriale. Se così fosse il codice della cucina regionale potrebbe, ipoteticamente e per stabilire un impossibile paragone, essere diretta emanazione de l'*Opera* (1570) di Bartolomeo Scappi, nel quale già si può osservare «un incontro di tradizioni diverse entro un medesimo circuito di scambi»<sup>75</sup>. Così non è: se di antecedente si può parlare, il modello artusiano scaturisce piuttosto da un processo che affonda le sue radici nei ricettari municipali pubblicati nel corso dell'Ottocento<sup>76</sup>.

«Nella configurazione dello spazio italiano le regioni non sono unità politico-amministrative ma "compartimenti" con un'identità fisica e storica, particolarmente importanti da un punto di vista culturale perché assommano alcuni

<sup>70</sup> Per l'evoluzione del concetto di tipicità si veda ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit. pp. 96-98. Molto interessante dal punto di vista del bagaglio culturale sotteso al discorso della tipicità MASSIMO MONTANARI, *La tipicità come prodotto culturale in Alla ricerca del prodotto tipico*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 2003; Vito Teti *Territorio e identità culturale in Cucina globale e cucina del territorio*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 1998., [http://www.pellegrinoartusi.it/convegni\\_artusiani.htm](http://www.pellegrinoartusi.it/convegni_artusiani.htm) (novembre 2008).

<sup>71</sup> «A un modello gastronomico unico, curiale o principesco, ne sono subentrati molteplici e minori. Ogni borghese [...] conferisce ai piatti della città o dello stato in cui vive un valore particolare, pur riconoscendo, da lombardo, piemontese o padano, nella minestra, nel manzo bollito o nel vino quotidiano la comune aspirazione di tutti i possidenti. Ficca l'igiene in cima al gusto, fa della cucina una scienza, cioè mette tutta la sua cultura a disposizione del proprio ventre. Crea un tipo di pasto che legittima la cucina povera ingentilendola e castiga quella francese piegandola al gusto provinciale e italiano.» ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit., pg. 174.

<sup>72</sup> ALBERTO CAPATTI, *Varianti regionali nel ricettario artusiano*, in *Cucina globale e cucina del territorio*, «Atti del Convegno Artusiano» Forlimpopoli, 1998, cit.

<sup>73</sup> «Il peso legislativo dell'Artusi fu quello di rendere organiche le diversità, e di attirare l'attenzione su alcuni precetti comuni, sollecitando contributi puntuali.» ALBERTO CAPATTI, *Le eredità di Artusi e le cucine regionali*, in *Mangiare meridiano*, cit., p. 208.

<sup>74</sup> Il richiamo all'opera di VICENZO TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, per gli HH. Del Dozza, 1644, non è casuale in quanto stabilisce un precedente culturale e di mentalità diffusa ancora ben presente in Artusi. Si veda PIERO CAMPORESI, *Introduzione*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit., p. XLI. L'opera del Tanari può essere raffrontata a quella dell'Artusi anche per la sua enorme diffusione. «Se ne contano diciassette edizioni fra il 1644 ed il 1761». Raffaella Sarti, *Uomini e donne in cucina in età moderna*, in *La cucina di casa in Italia dal Medioevo ad oggi*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 2002. [http://www.pellegrinoartusi.it/convegni\\_artusiani.htm](http://www.pellegrinoartusi.it/convegni_artusiani.htm) (novembre 2008).

<sup>75</sup> ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit. p. 19.

<sup>76</sup> «La pubblicistica gastronomica si intensifica dopo l'Unità d'Italia mostrando chiaramente come l'interazione dei tre modelli (locale, statale, internazionale) rispondesse ad un assetto culturale profondo e permettesse di descrivere una cucina socialmente stratificata e geograficamente definita. Tale municipalizzazione ha funzione di testimonianza e di approfondimento di mercati locali e permette il raccordo, attraverso le ricette, di piccoli centri che non possono avere un'editoria, riformulando con le derrate di mercato i piatti della festa contadina. I ricettari territoriali, urbani e regionali non solo forniscono un quadro della situazione pre e post unitaria, ma hanno un influsso duraturo nella stessa tradizione detta italiana sino ai nostri giorni. Attraverso questi libri, la cucina della campagna e del litorale, dei laghi e di monti finisce per essere rappresentata dalla città, centro di mercato e di produzione tipografica, di immigrazione contadina e servile. Questo ruolo avrà un'importanza decisiva nel processo di regionalizzazione della cucina, ancora poco avvertibile nel primo Ottocento, malgrado gli epiteti piemontese e milanese con cui venivano designati i cuochi. Dopo l'unità il capoluogo costruisce la regione a sua immagine amministrativa, pianificandone i trasporti, orientandone le produzioni e divulgandone l'identità gastronomica in concorrenza con altre. Su questa base avviene la codificazione artusiana.» ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit., p. 33.

caratteri generali intelligibili a tutti. Gli alimenti vi hanno una funzione simile a quella dei dialetti, esprimono un gusto che può essere recepito o tradotto in italiano. Trasferiti in ricette permettono di comunicare il patrimonio domestico di famiglie lontane, la ricchezza delle loro tradizioni. Lo scambio interregionale appare dunque la chiave per accedere a una coscienza nazionale, senza sacrificare il passato, senza alienare la propria singolarità. Di questo compromesso beneficia Artusi divenendo, agli occhi delle future massaie il padre della cucina italiana.»<sup>77</sup>

Solo spostando il centro della preparazione gastronomica verso «l'utilizzo dei prodotti di vivaio, pesca e orto»<sup>78</sup> si riescono ad allontanare le tecniche complesse della cucina francese. Prima di Artusi «in qualsiasi città italiana, in una famiglia con una servitù modesta, tutti i piatti francesi o infrancesiti [...] richiedono la traduzione, linguistica e operativa»<sup>79</sup> che solo domestici esperti possono garantire. Dopo di lui tale necessità viene lentamente a scadere in quanto acquista rilievo la proposta di una cucina unificata e semplificata che scaturisce dall'incontro di numerose cucine fino a quel momento autonome e circoscritte. È vero che i flussi generati dalla domanda delle cucine di corte e di alcuni mercati urbani avevano già permesso lo strutturarsi di uno scambio diffuso e la sopravvivenza produttiva di alcune *specialità locali*, ma il termine diffusione poteva leggersi solo nei termini di una conoscenza strutturata per reti vaste ma dalla trama assai larga. L'evoluzione che prende slancio a partire dal periodo qui analizzato si muove verso una capillarità assai diversa, generata dai sempre più frequenti spostamenti di persone e di merci. Medesimo esempio si può riportare trattando di viaggi: l'immaginario turistico del *Grand Tour* era già disponibile da lungo tempo, ma non costituiva un codice cui potevano accedere le medie borghesie di cui stiamo parlando. Codice che ha quindi bisogno di adeguarsi: Pellegrino Artusi, figlio di un mercante, si spostò moltissimo fin da giovanissimo con suo padre, in carrozza e a piedi, per le pratiche di mercatura e le prime villeggiature. Fin da questi primi spostamenti si chiarisce che «il turismo è la spina nel palato dell'Artusi»<sup>80</sup>

«Di stanza a Forlimpopoli o a Firenze, va e viene per brevi tragitti a raggiera, pendolando dal monte al mare, alla pianura. Con la calura si trasferisce a Viareggio, a Montecatini, alla Porretta, e mantiene contatti con la Romagna. Più che di esplorazione del terreno, si deve parlare di visita, con approdo e partenza. Terme e locande, stazioni e trattorie sono i nuovi centri per la comunicazione. In carrozza o a tavola ascolta il vicino o lo interroga, analizza e annota. In attesa di un piatto o sopra la pietanza, si affaccia il desiderio di saperne di più; sollecitato il trattore o il commensale si spiega e manda i dettagli per posta. Non c'è serva e padrona che non vadano fiere dei propri segreti»<sup>81</sup>

Sono viaggi modesti, sempre legati ad un'occasione, di solito su tragitti piuttosto brevi. «Oggetto capitale del viaggio sono i costumi nella loro forma quotidiana»<sup>82</sup>, nessun orizzonte

---

<sup>77</sup> *Ibidem*, p. 36.

<sup>78</sup> *Ibidem*, p. 30.

<sup>79</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi?* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit., p. 129.

<sup>80</sup> ALBERTO CAPATTI, *Le eredità di Artusi e le cucine regionali*, in *Mangiare meridiano*, cit. p. 214.

<sup>81</sup> *Ibidem*, p. 129-130.

<sup>82</sup> Affermazione riguardante il carattere culturale e sociale dei viaggi nella società borghese. ROLAND BARTHES, *Miti d'oggi*, Milano, Einaudi, 1974, p. 121 [ed.or., 1956]. Sull'argomento qui trattato si veda il capitolo dedicato alla *Guida blu*.

“colto”, nessuna destinazione ambita a cui arrivare o da cui si è appena partiti<sup>83</sup>. È con l’inaugurazione delle prime ferrovie (una delle più importanti per i circuiti artusiani sarà la Pistoia-Bologna nel 1862) che l’esperienza del Nostro diventerà diffusa e condivisibile<sup>84</sup>. La mentalità borghese si trasforma in stretta connessione con le trasformazioni tecnologiche legate ai viaggi:

«Nasce dalla rete ferrata un paesaggio in movimento assoggettato alla gerarchia capoluogo-città-villaggio, quest’ultimo coincidendo con una stazione secondaria, o più spesso come un sito remoto, irraggiungibile. Tale idea di regione in cui la grande città assorbe tutti i valori delle campagne e dei borghi circostanti, verrà progressivamente modificata dallo sviluppo delle rotaie e soprattutto da altre forme di viabilità»<sup>85</sup>

I luoghi, più vicini in termini di tempo, si allontanano nella pratica e si cristallizzano nel linguaggio più comprensibile ed elementare che è, da sempre, quello del cibo; le esperienze locali trovano nuovi spazi di rappresentazione nelle città e presso la borghesia.

Gastronomia e cucina subiranno profondamente l’accelerazione generata dalla sempre maggiore facilità degli spostamenti e dalle nascite di nuove forme di *loisir*. Avremo modo di riprendere il discorso nel capitolo dedicato alla *Guida Gastronomica d’Italia* pubblicata dal Touring Club Italiano. Per il momento notiamo come *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene* rappresenti uno spazio in cui alcuni stereotipi della cucina regionale iniziano a circolare diffusamente e quindi ad esistere<sup>86</sup>.

---

<sup>83</sup> L’analisi del turismo negli anni a cavallo fra XIX e XX secolo impone uno sguardo che privilegia le modalità del processo di mutamento nell’ambito della nascente società di massa. All’origine della quale permangono profonde connessioni con l’evoluzione della circolazione e dei viaggi (non necessariamente aristocratici) nei secoli che precedono l’avvento dei mezzi di trasporto veloci. Per tale piano di continuità si veda D. ROCHE, *Humeurs vagabondes, de la circulation des hommes et de l’utilité des voyages*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 2003.

<sup>84</sup> Per i dettagli dei viaggi si veda ALBERTO CAPATTI, *Ricette e rotaie*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 1997, cit.

<sup>85</sup> *Ibidem*.

<sup>86</sup> «Quando si parla di tipicità si trascende immediatamente il territorio e per un motivo molto semplice: il tipico esiste solo in quanto circola. Solo in quanto entra in un mercato» MASSIMO MONTANARI, *La tipicità come prodotto culturale*, in *Alla ricerca del prodotto tipico*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 2003, <http://www.pellegrinoartusi.it/convegni/artusiani.htm> (novembre 2008).

### 3. Le sedici ricette di pasta nella sezione *Minestre*

*La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* consta, nella sua versione definitiva risalente alla tredicesima edizione del 1909, di settecentonovanta ricette (quattrocentosessantacinque nella prima del 1891). Abbiamo utilizzato qui una riedizione (2006) della versione camporesiana, pubblicata per la prima volta nel 1970 e che «riproduce fedelmente l'ultima curata dall'autore, cioè la Landi del 1910 (quattordicesima edizione).»<sup>87</sup> L'impianto del ricettario «si conforma alla manualistica internazionale»<sup>88</sup> e si sostanzia di ventidue sezioni<sup>89</sup>, cui si aggiungono in posizione iniziale: *La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*; la *Prefazio*; *l'Autore a chi legge*; *Alcune norme d'igiene*; *Lettera del poeta Lorenzo Stecchetti*; *Lettera della Contessa Maria Fantoni Mantegazza*; *Le commedie della cucina*; *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*; *Potere nutritivo delle carni*; *Frustata*. E in appendice: *Cucina per gli stomachi deboli*; *Note di pranzi e Colazioni alla forchetta*.

La sezione dedicata alle Minestre è divisa in due categorie distinte: le *Minestre in brodo* (quarantotto ricette) e le *Minestre asciutte e di magro* (cinquantatre ricette). Le centouno preparazioni totali sono identificate con il termine generico “minestre”, grosso modo corrispondente all'attuale termine “primo piatto”<sup>90</sup>. Procedendo nell'analisi possiamo dire che la sezione racchiude (con l'unica eccezione della ricetta di *Cuscussù*<sup>91</sup> N. 46) sei sottocategorie distinguibili fra loro in base all'uso prevalente della materia prima o alla tecnica di preparazione. Vediamole in sintesi con l'aiuto di una tabella<sup>92</sup>:

Tabella 4: I primi piatti nel ricettario artusiano

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi <sup>93</sup>	Pasta fresca	Pasta ripiena <sup>94</sup>
47	16	16	3	9	9

<sup>87</sup> PIERO CAMPORESI, *Nota al testo*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit., p. LXXV.

<sup>88</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi*, in Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 145.

<sup>89</sup> Brodi, gelatina e sughi; Minestre; Principii; Salse; Uova; Paste e pastelle; Ripieni; Fritti; Lesso; Trasmessi; Umid; Rifreddi; Erbaggi e legumi; Piatti di pesce; Arrosti; Pasticceria; Torte e dolci al cucchiaino; Siroppi; Conserve; Liquori; Gelati; Cose diverse.

<sup>90</sup> La distinzione artusiana attuata all'interno della sezione ha una sua esatta funzione: «Anche la suddivisione fra minestre in brodo e minestre asciutte di magro ci appare appropriata, per la diversità sia dal punto di vista calorico e della distribuzione dei principi alimentari, sia da quello del contenuto di colesterolo, purine e fibra. Minestre in brodo, tenendo conto della loro collocazione come primo piatto, sono quasi sempre ipocaloriche o normocaloriche, con una certa tendenza all'iperlipidicità e/o alla iperproteicità, parecchi però presentano una composizione equilibrata [...]. Le minestre asciutte e di magro perché zuppe e confezionate senza brodo, sono invece normo o ipercaloriche, in gran parte equilibrate con alimenti ricchi di amidi e fibra, come per esempio pane, verdure, o modificate leggermente nella loro composizione in principi alimentari come viene indicato nel commento alla singola ricetta, molto spesso possono diventare piatti unici corretti dal punto di vista nutrizionale». GIUSEPPE SANGIORGI, ANNAMARIA TOTI, *Scienza dell'alimentazione e igiene in Pellegrino Artusi*, in *La cucina bricconcella*, cit., p.112.

<sup>91</sup> Per notizie sulla vivanda si veda *Introduzione*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, cit. p. LXIII.

<sup>92</sup> Proponiamo qui l'uso di una tabella per la sintesi dei risultati di conteggio delle ricette nell'ambito del ricettario. Formula che riporteremo con regolarità nel capitolo dedicato ai ricettari novecenteschi.

<sup>93</sup> Ricette N. 14, 89, 90.

<sup>94</sup> Ricette N. 7, 8, 9, 10, 54, 55, 97, 98, 99.

Entrando nel dettaglio del risultato possiamo aggiungere che delle 47 minestre, 25 sono specificamente menzionate con il termine «minestra», seguito dalla materia prima che la identifica<sup>95</sup>. 22 sono definite «zuppe»<sup>96</sup>. Fanno parte della categoria, in quanto in essa identificabile, anche «Minestrone» (ricetta 47), «Panata» (ricetta 11), «Farinata» (ricetta 59), «Semolino di magro» (ricetta 60), «Taglierini di semolino» (ricetta 13), «Passatelli di semolino» (ricetta 48). Delle 16 preparazioni con il riso, 4 portano una denominazione generica di «Riso»<sup>97</sup> e 12 quella di «Risotto»<sup>98</sup>. Nel computo delle «paste fresche» oltre alle 7 ricette di «Tagliatelle» e «Pappardelle»<sup>99</sup> entrano anche gli «Strichetti alla Bolognese» (ricetta 51) e i «Malfattini» (ricetta 45).

Il computo numerico permette di osservare una netta prevalenza delle minestre brodose e delle zuppe. Riso e paste secche, materie prime acquistate in bottega, sono presenti nella identica proporzione di sedici ricette. Ma vediamo nel dettaglio le ricette con uso di pasta secca:

- 63. Spaghetti con le telline
- 67. Pastine o capellini sul brodo di ombrina
- 84. Maccheroni alla francese
- 85. Maccheroni alla napoletana I
- 86. Maccheroni alla napoletana II
- 87. Maccheroni alla bolognese
- 88. Maccheroni con le sarde alla siciliana
- 92. Paste alla cacciatore
- 93. Paste con le arzavole
- 100. Spaghetti colle acciughe
- 101. Spaghetti coi naselli
- 102. Spaghetti col sugo di seppie
- 103. Spaghetti da quaresima
- 104. Spaghetti alla rustica
- 105. Spaghetti coi piselli
- 106. Spaghetti con la balsamella

Suddividiamo la categoria delle ricette di pasta secca in tre sezioni distinte che richiamano un'uniformità tematica già osservata nelle inchieste ministeriali.

<sup>95</sup> Ricette N. 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 107.

<sup>96</sup> Ricette N. 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 50, 52, 53, 56, 57, 58, 61, 62, 64, 65, 66, 68.

<sup>97</sup> Ricette N. 42, 43, 44, 49.

<sup>98</sup> Ricette N. 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83.

<sup>99</sup> Ricette N. 69, 70, 71, 91, 94, 95, 96.



#### 4. Ricette con i «Maccheroni»

Analizzeremo qui la cinque ricette di maccheroni presentate nella sezione *Minestre*. Nell'ordine:

84. Maccheroni alla Francese<sup>100</sup>.
85. Maccheroni alla Napoletana I<sup>101</sup>.
86. Maccheroni alla Napoletana II<sup>102</sup>.
87. Maccheroni alla Bolognese<sup>103</sup>.
88. Maccheroni con le sarde alla Siciliana<sup>104</sup>.

In quattro ricette su cinque la scelta del formato ricade sui «maccheroni lunghi alla napoletana». È già questa un'indicazione interessante che ci permette di ragionare sulla volontà dell'autore di stabilizzare una consuetudine attraverso il richiamo ad una fissità produttiva dalla matrice territoriale ben precisa. Ciò è più evidente nella ricetta N. 87 dove, al mutare del formato, Artusi apre una lunga digressione circa la pessima qualità delle paste su alcuni mercati nazionali:<sup>105</sup>

«I Bolognesi, per questa minestra, fanno uso dei così detti denti di cavallo di mezzana grandezza, e questa pare anche a me la forma che meglio si presta, se cucinati in tal modo; avvertite però che siano di sfoglia alquanto grossa, onde nel bollire non si schiaccino; al qual difetto poco si bada in Toscana ove per la predilezione che sempre si dà ai cibi leggeri vengono fabbricate certe qualità di pasta dette *gentili*, a buco largo e a pareti tanto sottili, che non reggono punto alla cottura e si schiacciano bollendo, il che fa disgusto a vederle nonché a mangiarle.

Come ognuno sa, le migliori paste da minestra sono quelle di grano duro, che si fanno distinguere pel colore naturale di cera. Diffidate di quelle gialle, di cui si tenta mascherare l'origine ordinaria di grano comune, per mezzo di una tinta artificiale, che una volta era data almeno con sostanze innocue quali lo zafferano o il croco.»<sup>106</sup>

La locuzione “ognuno sa” - che potrebbe valere anche come “ognuno dovrebbe sapere” senza che la variazione ne sconvolga la sostanza - sottolinea una pratica che solo localmente viene disattesa da gusti non conformi ad un paradigma in via di cristallizzazione che il ricettario artusiano decide di acquisire. Una considerazione simile può essere avanzata riguardo alla variazione di formato presente nella ricetta N. 86 dove le penne vengono definite più adatte a *prendere il condimento*. Anche qui è evidente come il risultato finale della preparazione dipenda dalla conoscenza degli usi particolari di ogni singolo formato, dei quali Artusi dimostra conoscenza nel dettaglio. È interessante notare come tale divagazione sia sottoposta al lettore non nella prima ma nella seconda ricetta di *Maccheroni alla Napoletana*, variante più adattabile ad un gusto *intermedio* e diffuso nella quale è possibile apportare variazioni legate a scelte di gusto.

<sup>100</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. pp. 117-119

<sup>101</sup> *Ibidem*, pp. 120-1.

<sup>102</sup> *Ibidem*, p. 121.

<sup>103</sup> *Ibidem*, pp. 122-4.

<sup>104</sup> *Ibidem*, pp. 124-5.

<sup>105</sup> Avremo modo di notare come una riflessione simile sul gusto toscano per la pasta scotta sarà presente ancora nel 1969 all'interno della *Guida Gastronomica d'Italia*.

<sup>106</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 122.



Artusi pone in posizione iniziale una ricetta di *Maccheroni*<sup>107</sup> *alla francese*<sup>108</sup> da lui rinvenuta in un «trattato culinario di quella nazione»<sup>109</sup>. Che ciò sia vero o meno poco importa e la stessa mancata citazione della fonte da parte dell'autore evidenzia l'inutilità di un rilievo filologico preciso. Si nota, piuttosto, la volontà artusiana di utilizzare un codice dalla funzione nobilitante per la materia gastronomica trattata. Il ricorso alla cucina d'oltralpe, e nella fattispecie ad un ricettario pubblicato, funge da precedente prestigioso<sup>110</sup> soprattutto se paragonato alla fonte orale e domestica utilizzata per i *Maccheroni alla Napoletana I*<sup>111</sup>. La ricetta deriva da «fonte libresca: i *macaronis au consommé* vengono passati in acqua bollente, finiti nel brodo e quindi impasticciati di gruviera. Si ritrovano in qualsiasi *livre de cuisine*, anche in quello di uno chef di prestigio come Jules Gouffé, ma Artusi li consiglia alle famiglie per utilizzare il brodo avanzato, la pasta secca e le croste di formaggio»<sup>112</sup> e per apportare variazioni alla dieta carnea prevalente.

La ricetta successiva si trova in una posizione mediana fra la preparazione appena definita tendente alla *nobilitazione*, per via di provenienza francese, e la preparazione che, come vedremo, tende ad assimilare l'uso della vivanda nel contesto di un codice unificato e borghese. Qui Artusi è piuttosto combattuto:

«Ve li garantisco genuini e provati colla scorta di una ricetta che mi sono procurato da una famiglia di Santa Maria Capua Vetere; vi dirò anche di essere stato lungo tempo incerto avanti di metterla in esecuzione non persuadendomi troppo quel guazzabuglio di condimenti. A dir vero questi maccheroni non riescono cattivi, anzi possono incontrare il gusto di chi non è esclusivista del semplice.»<sup>113</sup>

È necessaria la garanzia dell'autore per stabilire la genuinità di una vivanda che appare ai più un *guazzabuglio di condimenti* ma che, ad un'analisi dettagliata, è quasi certamente una variante del *Lacierto de vacca mbottunato* nel ricettario *Cucina casarinola co la lengua napolitana* di Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino (1837)<sup>114</sup>, di cui Artusi non ha conoscenza<sup>115</sup>. Ma quando

<sup>107</sup> In nota alla prima ricetta di maccheroni Camporesi fa riferimento alla «tormentata questione» dell'origine e della diffusione storica rimandando ai lavori di Prezzolini e Alberini sull'argomento. Oltre al ricettario dei Messisbugo e due fonti erudite toscane del Settecento. PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. pp. 117-118.

<sup>108</sup> Nella prima edizione del 1891 la ricetta aveva una variante riportata da Camporesi in nota, *Ibidem*, p. 119.

<sup>109</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 117.

<sup>110</sup> Il rapporto che Artusi intrattiene con la cucina francese è sempre in bilico fra pregiudizio e malcelata ammirazione. Sebbene, come nota Capatti, uno dei suoi pregiudizi sia: «quello tenacissimo contro il modello di tutte le cucine, francese, che non perde occasione di bistrattare, in quanto straniero ed estraneo, presuntuoso e altolocato», rimane la necessità di utilizzarla come referente, soprattutto quando si tratti di ricettari. ALBERTO CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione*, cit. p. 778.

<sup>111</sup> In calce a questa ricetta Camporesi annota informazioni sulla storicità del gusto napoletano per i maccheroni (viene citato il *Commento storico ad un carne satirico di Giacomo Leopardi* di Benedetto Croce) oltre ad ulteriori indicazioni «per l'uso della parola e della cosa». PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. pp. 120-1.

<sup>112</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. 126.

<sup>113</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 120.

<sup>114</sup> Ad un confronto fra le due ricette compare un'evidente rassomiglianza a cominciare dal taglio di carne che dal napoletano *lacierto* passa al fiorentino *lucertolo*. Identica la presenza di prosciutto crudo, prezzemolo, aglio, pinoli, lardone, così come l'uso della carne per condimento di maccheroni. Nella versione di Cavalcanti manca il pomodoro ma si aggiunge una testa di caciocavallo a pezzetti. Per un confronto si veda: IPPOLITO CAVALCANTI DUCA DI BUONVICINO, *Cucina casarinola co la lengua napolitana*, pubblicata in appendice a *Cucina teorico-pratica col corrispondente riposto ed alcune nozioni di scalcare..con in fine una cucina casereccia in dialetto napoletano*, Napoli, Marotta, 1837. Qui utilizzata nella versione, Milano, Il Polifilo, 2005, p. 22.

<sup>115</sup> Per l'importanza del ricettario di Cavalcanti per il passaggio di alcuni usi della cucina napoletana nel codice della cucina

si tratta di stabilire le regole di cottura dei maccheroni ecco che la parola passa ai Napoletani che: «insegnano di farli bollire in un recipiente largo, con molta acqua, e di non cuocerli troppo». Il codice gastronomico partenopeo, inadatto a stabilire condimenti che siano *tollerabili* da italiani di altre provenienze territoriali, diventano garanti dell'autenticità nel momento di stabilire le regole di cottura. La vivanda genuinamente napoletana ha dunque bisogno di essere rimaneggiata per diventare "napoletana" per un gusto unificato. Compromesso che prende vita nel corso di *Maccheroni alla Napoletana II*:

«Sono molto più semplici de' precedenti e buoni tanto che vi consiglio a provarli.

Per grammi 300 di maccheroni lunghi, che sono sufficienti per tre persone, mettete a soffriggere in un tegame o in una cazzaruola due grosse fette di cipolla con grammi 30 di burro e due cucchiainate d'olio. Quando la cipolla, che bollendo naturalmente si sfalda, sarà ben rosolata, strizzatela col mestolo e gettatela via. In quell'unto a bollore versate grammi 500 di pomodori e un buon pizzico di basilico tritato all'ingrosso; condite con sale e pepe, ma i pomodori preparateli avanti perché vanno sbucciati, tagliati a pezzi e nettati dai semi più che si può, non facendo difetto se ve ne restano.

Col sugo condensato, con grammi 50 di burro crudo e parmigiano condite i maccheroni e mandateli in tavola, che saranno aggraditi specialmente da chi nel sugo di pomodoro ci nuoterebbe dentro.

Invece dei maccheroni lunghi, possono servire le penne, anzi queste prenderanno meglio il condimento.»<sup>116</sup>

Maccheroni, pomodoro, basilico e parmigiano: non manca quasi nulla alla codificazione del piatto di pasta che tuttora riconosciamo come italiano, dentro e fuori i confini della nazione. Con due sole osservazioni: la prima riguardante il grasso utilizzato e la seconda riguardante il formato. Nel canone gastronomico nazionale novecentesco al burro viene preferito l'olio di oliva e ai maccheroni gli spaghetti. Per il resto tutto torna, persino la suggestione relativa a chi "nel pomodoro ci nuoterebbe dentro" si incasella in un codice italico riconoscibile. Ciò che non troviamo nella sezione *Minestre* appare inaspettatamente poco più avanti nella sezione *Salse* dove le ricette N. 122 e N. 125 descrivono rispettivamente una *Salsa di magro per paste asciutte* e una *Salsa di pomodoro*. Nella prima ricetta, dove dovrebbero comparire solo gli ingredienti per la salsa, si stabilisce l'uso di spaghetti, identificati quali sinonimo di pastasciutta. Si tratta di una vivanda piuttosto elaborata che prevede burro come fondo di cottura e, oltre ai pomodori, funghi, pinoli e acciughe salate. Decisamente più interessante la ricetta N. 125 il cui testo conviene riportare per intero:

«C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva metter lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poiché il suo zelo scaturiva dal bene più che dal male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato *Don Pomodoro*, per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole.

Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di basilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette o otto pomodori, e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Mescolate di quando in quando e allorché vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo staccio e servitene.

---

nazionale si veda MASSIMO ALBERINI, *Storia del pranzo all'italiana. Dal triclinio allo snack*, Milano, Rizzoli, 1966. Soprattutto nel capitolo *Il signor Duca e il signor Pellegrino*, pp. 213-230.

<sup>116</sup> *Ibidem*, p. 121.

Questa salsa si presta a moltissimi usi, come vi indicherò a suo luogo; è buona col lessso, è ottima per aggraziare le paste asciutte a cacio e burro, come anche per fare il risotto N. 77.»<sup>117</sup>

Scomparso ogni orpello, la salsa di pomodoro appare qui perfettamente identificata in quello che sarebbe stato il suo uso nella cucina italiana posteriore<sup>118</sup>, in quella che possiamo definire la sua «prevedibilità»<sup>119</sup>. Fondo di cottura<sup>120</sup>, battuto, procedimento: quasi tutto corrisponde. Anche la digressione iniziale serve a perfezionare «il riconoscimento della salsa di pomodoro (giustamente distinta dal sugo di pomodoro), la sua accettazione definitiva, si direbbe quasi la canonizzazione, nel sistema culinario nazionale, accanto agli spaghetti.»<sup>121</sup> A maggior riprova di questo ruolo possiamo osservare che, restando nell'ambito della letteratura gastronomica, nemmeno il codice partenopeo di Ippolito Cavalcanti aveva menzionato l'abbinamento con pasta secca. Come già rilevato da Camporesi<sup>122</sup> nella ricetta di *Sauza de pommodore* in chiusura si legge: «[...] e quanno sarrà cotta la miettarraje ncopp'a lo pesce, ncopp'a la carne, ncopp'a li pulle, ncopp'a l'ova, ncopp'a nzo che buò.»<sup>123</sup> Non ai maccheroni o ai vermicelli: almeno non specificamente. Ricordiamo, peraltro, che il medico Errico De Renzi nella sua opera *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli* (1863) aveva osservato come «i pomidoro sono in Napoli adoperati moltissimo nell'està freschi e nell'inverno o secchi o ridotti a conserva; essi sono il condimento abituale dei maccheroni e non v'ha giorno che non compaiano sulla tavola del ceto medio.»<sup>124</sup> Ciò che nella pratica era ben presente nell'uso napoletano della cucina borghese entra nel codice gastronomico unificato solo con Artusi, il quale conferisce un ruolo di primo piano alla salsa di pomodoro, la quale gode meritamente delle sue preferenze: «questa salsa, se mi fosse lecito fare un paragone tra i due sensi della vista e del palato, la rassomiglierei

<sup>117</sup> *Ibidem*, pp. 154-55.

<sup>118</sup> Capatti e Montanari parlano del «fortunato abbinamento della pasta con la salsa di pomodoro –sperimentato intorno alla fine del Settecento e acquisito negli anni Venti dell'Ottocento». ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit., p. 64. Sullo stesso argomento pp. 137-139.

<sup>119</sup> È una definizione che Piero Meldini usa per descrivere i parametri attraverso i quali si stabilisce la tipicità più standardizzata della cucina italiana e che qui ci sembra interessante richiamare: PIERO MELDINI, *Tipicità da spiaggia*, in *Alla ricerca del prodotto tipico* in «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 2003, cit.

<sup>120</sup> La questione del fondo di cottura, che pare di poco conto, è invece assai significativa. «Dal momento che i *fonds de cuisine*, cioè i grassi utilizzati in cucina, sono stati segnalati dagli etnografi come gli elementi più stabili dei sistemi culinari, i cambiamenti intervenuti nel loro uso risultano molto più interessanti». MAURICE AYMARD, *L'alimentazione mediterranea: continuità e cambiamenti*, in *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, (a cura di VITO TETI), Cosenza, Carical, 1996, p. 118. Nel sistema artusiano, che privilegia grassi animali o burro, l'apertura all'olio di oliva in questa ricetta sta a testimoniare il segno di una rottura nel codice e l'acquisizione di un modello differenziato.

<sup>121</sup> PIERO CAMPORESI, *Introduzione* a PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit. p. XXXVI. Camporesi prosegue: «La nuova cucina artusiana, nazionale, è debitrice dell'ingresso trionfale del pomodoro a quella che potremmo chiamare cucina risorgimentale, o, meglio ancora, garibaldina: perché dopo l'impresa dei Mille i pomodori percorsero trionfalmente la penisola dando nuova polpa a sapore alla eclettica e spersonalizzata cucina romantica, in gran parte tributaria della Francia, e stancamente sopravvissuta senza originalità e fantasia anche durante la Restaurazione. Il pomodoro, molto più della patata, è il nuovo elemento dirompente e rivoluzionario della cucina italiana ottocentesca: a lungo trascurato nella pratica di cucina e visto quasi con sospetto, era rimasto per molto tempo relegato a trascurabili servizi.» Ivi.

<sup>122</sup> *Ibidem*, p. XXXVII.

<sup>123</sup> IPPOLITO CAVALCANTI DUCA DI BUONVICINO, *Cucina casarinola co la lengua napolitana*, cit. p. 56.

<sup>124</sup> Come già indicato nel Primo Capitolo nota 31.

ad una di quelle giovani donne la cui fisionomia non avventa, né vi colpisce; ma che, osservata bene, può entrarvi in grazia pe' suoi lineamenti delicati e modesti.»<sup>125</sup>

Gli spaghetti al sugo di pomodoro diventano espressione di una cucina che risponde perfettamente al desiderio di naturalezza e soddisfazione che scaturisce dall'osservazione citata: modello di piacere borghese, di cui abbiamo a lungo parlato nel secondo paragrafo, che non cerca stupori ma vuole elevarsi dalle carenze della povertà.

Tornando all'analisi delle ricette di maccheroni notiamo come, usciti dal canone territoriale originario, Artusi si faccia più attento. Nella ricetta dei *Maccheroni alla Bolognese*<sup>126</sup>, come abbiamo già visto, viene consigliato l'utilizzo dei: «così detti denti di cavallo, di mezzana grandezza»<sup>127</sup>. Non si tratta solo di riconoscere sofisticazioni ed inganni all'atto dell'acquisto ma anche di sapere quanto giovi alla salute la pasta *durettina*. E quello che altrove era un significativo inciso diventa una dettagliata enunciazione:

«Trattandosi di paste asciutte, qui viene a proposito una osservazione, e cioè che queste minestre è bene cuocerle poco; ma badiamo, *modus in rebus*. Se le paste si sentono durettine, riescono più grate al gusto e si digeriscono meglio. Sembra questo un paradosso, ma pure è così, perché la minestra troppo cotta, masticandosi poco, scende compatta a pesar sullo stomaco e vi fa palla, mentre se ha bisogno di essere tritурata, la masticazione produce saliva e questa contiene un fermento detto *ptialina* che serve a convertire l'amido o la fecola in zucchero e in destrina.»<sup>128</sup>

Ancora una volta il suggerimento dell'autore conferma l'acquisizione delle modalità di cottura tipiche dell'uso meridionale. Non è un dato scontato: è vero che Artusi aveva scarsa conoscenza della tradizione culinaria rinascimentale<sup>129</sup>, ma diciamo che, se di tradizione storica accertata dovessimo parlare, la strada avrebbe anche potuto portare alla scelta di lunghe cotture con condimenti dolci e/o speziati<sup>130</sup>, come accade, solo per riportare esempi di cuochi famosi, nei *Maccheroni alla napoletana con zucchero e cannella sopra e formaggio duro cotti nel latte* di Messisbugo<sup>131</sup> o nei *Maccheroni alla romanesca serviti con cascio zucchero e cannella sopra di Scappi*<sup>132</sup>. Comunque sia, per vincere sospetti e resistenze localistiche, Artusi gioca la carta del precetto dietologico.

<sup>125</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 151.

<sup>126</sup> La presenza di un formato diverso di pasta porta Camporesi ad aggiungere in nota alcune notizie sulla nomenclatura delle paste alimentari ad uso di minestra (presenti due riferimenti alle opere di Messedaglia). Si veda PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 122. Notiamo che nelle note di Camporesi dedicate ai maccheroni manca qualunque riferimento all'opera di Emilio Sereni.

<sup>127</sup> *Ibidem*, p. 122.

<sup>128</sup> *Ibidem*, p. 124.

<sup>129</sup> Si veda nota n. 22.

<sup>130</sup> «Per le paste asciutte la base fondamentale è sempre la stessa, e cioè quella che rimarrà fino all'unificazione ottocentesca: farina, acqua, uova, zucchero, profumi, zafferano, talvolta aggiunta di pane raffermo grattugiato.» Massimo Alberini, *Storia del pranzo all'italiana*, cit. p. 125. Il capitolo intitolato *Il piatto nazionale* (pp. 117-139) è interamente dedicato alla storia della pastasciutta. Sempre qui si fa menzione delle lunghe pratiche di cottura della pasta, dovute, anche, alle assai differenti "carte" (spessori) delle paste stesse.

<sup>131</sup> C. MESSISBUGO, *Libro Novo*, Venezia, 1557, p. 14.

<sup>132</sup> B. SCAPPI, *Opera*, Venezia, 1570, p. 276.

Continuando a ragionare sulla possibile logica sottesa alla successione delle ricette dedicate ai maccheroni, la presenza di una ricetta *alla Bolognese* subito dopo le due napoletane serve, nella nostra proposta interpretativa, a nobilitare ulteriormente la vivanda. Ciò in quanto, come osserva Capatti: «Per Artusi, riferito al cibo “bolognese” è sinonimo di *delicato, fine di buon gusto, nutriente, salubre, sostanzioso, succulento*; riferito alle persone: *affabile, cordiale, industrioso*. Sono aggettivi trasmissibili al modello “italiano”, destinati ad un uso costante per mezzo secolo, grazie alla diffusione della *Scienza in cucina* e alla fama dei ristoratori.»<sup>133</sup> Nel processo di fissazione di un canone unificato di cucina racchiudere le due ricette di cucina napoletana fra una ricetta della cucina francese ed una di cucina bolognese è come tracciare la linea di un percorso che intercorre fra le locuzioni aggettivali, in cui la logica delle variabili è già di per sé una proposta di un modello gastronomico. A maggior riprova di ciò basti osservare che i *Maccheroni alla Francese* e i *Maccheroni alla Bolognese* sono gli unici due piatti di pasta (oltre al sontuoso *Pasticcio di Maccheroni*) a comparire nelle *Note di pranzi* che Artusi inserisce in *Appendice*. È lo stesso autore a chiarire la funzione della Sezione: «poiché spesso avviene che dovendo dare un pranzo ci si trovi imbarazzati sulla elezione delle vivande, ho creduto bene di descrivervi in quest’appendice tante distinte di pranzi che corrispondano a due per ogni mese dell’anno, ed altre dieci da potersi imbandire nelle principali solennità»<sup>134</sup>. In un catalogo stabilizzato di pranzi di etichetta i *Maccheroni alla Francese* sono la minestra della prima distinta di novembre<sup>135</sup> e i *Maccheroni alla Bolognese* la minestra del Berlingaccio<sup>136</sup> (giovedì grasso), testimonianza ulteriore della loro speciale preminenza su altre versioni di impiego della materia prima.

Proseguendo su tale traccia il ruolo dei *Maccheroni con la sarde alla siciliana*, ricetta aggiunta nella seconda edizione de *La Scienza* (1895), è quello dell’eccentricità e della divagazione sul tema, su un piano che tende al pregiudizio folclorico. L’esordio della ricetta chiarisce l’affermazione:

«Di questa minestra vo debitore a una vedova spiritosa signora, il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese, fra i quali il nasello alla palermitana e il pesce a taglio in umido.»<sup>137</sup>

Il tono è faceto: la *spiritosa vedova* non è cuoca, ma ricopre un ruolo di testimonianza riguardo la cucina di un marito defunto che *manipolava i piatti del suo paese per divertimento*.

<sup>133</sup> ALBERTO CAPATTI, *Prima e dopo Artusi. Bologna nella letteratura gastronomica italiana*, in MASSIMO MONTANARI, *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, Bologna, Clueb, 2004, p. 98. L’intero saggio è di grande interesse per comprendere la funzione del ricettario artusiano nella costruzione del mito della cucina bolognese e, per estensione, nazionale.

<sup>134</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*, cit. p. 713.

<sup>135</sup> *Ibidem*, p. 724.

<sup>136</sup> *Ibidem*, p. 727.

<sup>137</sup> *Ibidem*, p. 124.



Allontanandosi dai propri luoghi d'elezione Artusi tende a divagare: non conosce le tradizioni gastronomiche dei luoghi e non sa giudicarle. A sud di Napoli l'Italia diventa, nella migliore delle ipotesi, *esotica* e divertente. Ma, seppure con tono leggero, il coraggio di Artusi sta nello spingersi in luoghi mai frequentati che entrano nel suo ricettario per via di una precisa volontà di assimilazione unificante.

## 5. Ricette con gli «spaghetti»

Le ricette di spaghetti sono otto. La prima della serie risulta piuttosto staccata dalle successive che compaiono raccolte insieme, alla fine della sezione, nella parte dedicata alle vivande di magro. Esse sono:

- 63. Spaghetti con le telline<sup>138</sup>.
- 100. Spaghetti colle acciughe<sup>139</sup>.
- 101. Spaghetti coi naselli<sup>140</sup>.
- 102. Spaghetti col sugo di seppie<sup>141</sup>.
- 103. Spaghetti da quaresima<sup>142</sup>.
- 104. Spaghetti alla rustica<sup>143</sup>.
- 105. Spaghetti coi piselli<sup>144</sup>.
- 106. Spaghetti con la *balsamella*<sup>145</sup>.

Sono tutti piatti conditi con pesce o verdure e soltanto tre su otto prevedono l'aggiunta di pomodoro<sup>146</sup>. Nella maggioranza dei casi manca un richiamo diretto alla cucina meridionale che era stato evidenziato nelle ricette di maccheroni. Non sono presenti notazioni atte a stabilire un uso territoriale specifico (né nelle denominazioni della ricetta né nelle descrizioni) con la sola eccezione della ricetta N. 103, di origine romagnola. La sensazione è quella di una vivanda meno connotata ma proprio per questo più comune: frequente nelle scelte per i giorni di magro, utile per fare economia o: «per alternare con quell'eterno e spesso tiglioso e insipido lessò.»<sup>147</sup>

Ciò che abbiamo evidenziato nell'ambito dell'Inchiesta Jacini riguardo l'uso dei vermicelli (in Liguria e non solo) viene confermato nel ricettario artusiano: gli spaghetti risultano subentrati

---

<sup>138</sup> *Ibidem*, p. 97.

<sup>139</sup> *Ibidem*, p. 134.

<sup>140</sup> *Ibidem*, p. 135.

<sup>141</sup> *Ibidem*, p. 135-6.

<sup>142</sup> *Ibidem*, p. 136-7.

<sup>143</sup> *Ibidem*, p. 137-8.

<sup>144</sup> *Ibidem*, p. 138.

<sup>145</sup> *Ibidem*, p. 139.

<sup>146</sup> Abbiamo già detto come la ricetta dei *Maccheroni alla Napoletana* II rappresenti lo stereotipo del piatto italiano per eccellenza. Almeno così come acquisito nell'uso novecentesco. Proprio con la variazione del formato di pasta e del grasso di cucina. Camporesi osserva: Ancor più moderno e rivoluzionario fu il riconoscimento della salsa di pomodoro (giustamente distinta dal sugo di pomodoro), la sua accettazione definitiva, si direbbe quasi la canonizzazione, nel sistema culinario accanto agli spaghetti". *Ibidem*, p. XXXVI. In questo senso le osservazioni di Camporesi celebrano un connubio, ma la lettura è soggetta ad essere interpretata, che nel ricettario avviene nella ricetta della *Salsa di magro per pastasciutta*.

<sup>147</sup> Ricetta N. 105.

in una pratica d'uso più diffusa di quella dei maccheroni. Forse proprio per tale motivo le ricette non portano in sé segni di tipicità territoriale o di preparazione. Ne consegue che nessuna delle vivande descritte corrisponde ad un piatto che possa dirsi conforme ad una *stereotipicità* oggi riconoscibile.

Ciò detto, possiamo introdurre alcune osservazioni utili alla trattazione. Due ricette (la N. 63 e la N. 105) prevedono la spezzatura degli spaghetti e il servizio con il cucchiaino. Si tratta di preparazioni che possono assimilarsi alle minestre vere e proprie piuttosto che alle *pastasciutte*. Proseguendo troviamo due ricette – gli Spaghetti da Quaresima e gli Spaghetti alla Rustica – la cui denominazione non prevede riferimenti alla materia prima utilizzata. Entrambe risultano eccentriche rispetto alla funzione indicata da Artusi per gli spaghetti, quale vero e proprio cibo di magro<sup>148</sup>. La prima è una ricetta della tradizione romagnola con l'uso di ingredienti dolci e salati mescolati insieme. La seconda, più interessante per noi, affronta il tema della *rusticalità* del cibo:

«Gli antichi romani lasciavano mangiare l'aglio all'infima gente e, Alfonso re di Castiglia tanto lo odiava da infliggere una punizione a chi fosse comparso a Corte col puzzo dell'aglio in bocca. Più saggi gli antichi egizi lo adoravano in forma di nume, forse perché ne avevano sperimentato le medicinali virtù; e infatti si vuole che l'aglio sia di qualche giovamento agli isterici, che promuova la secrezione delle urine, rinforzi lo stomaco, aiuti la digestione, e, essendo anche vermifugo, serva di preservativo contro le malattie epidemiche e pestilenziali. Però, ne' soffritti, state attenti che non si cuocia troppo, chè allora prende assai di cattivo. Ci sono molte persone le quali, ignare della preparazione dei cibi, hanno in orrore l'aglio per la sola ragione che lo sentono puzzare nel fiato di chi lo ha mangiato crudo o mal preparato; quindi, quale condimento plebeo, lo bandiscono affatto dalla loro cucina, ma questa fisima li priva di vivande igieniche e gustose, come la seguente minestra, la quale spesso mi accomoda lo stomaco quando l'ho disturbato.»<sup>149</sup>

Come già accaduto nella ricetta dei *Maccheroni alla Bolognese*, una consuetudine legata ai consumi di bassa estrazione sociale e colma di pregiudizi viene assimilata al gusto borghese tramite il ricorso a consigli dietologici precisi. L'uso dell'aglio, assieme alla cipolla cibo contadino per eccellenza e da secoli<sup>150</sup>, viene promosso al consumo diffuso grazie ad una ricetta di pasta. Ma allontanato un pregiudizio subito se ne affaccia uno simile: nella ricetta degli *Spaghetti colle acciughe* leggiamo:

«Prendete spaghetti mezzani che sono da preferirsi a quelle corde da contrabbasso, eccellenti per gli stomaci da spaccalegne.»<sup>151</sup>

Esistono, dunque, limiti ben precisi fra stomaci di diversa estrazione sociale la cui lacuna insanabile si esprime attraverso la scelta di un diverso formato di spaghetti. È la stessa

<sup>148</sup> Avevamo già potuto osservare un caso simile di utilizzo dei vermicelli per il menù del pranzo della vigilia di Natale. 1.3 *Una parentesi: il consumo di pasta a Napoli alla fine dell'Ottocento*.

<sup>149</sup> *Ibidem*, p. 137.

<sup>150</sup> La letteratura sull'argomento è vastissima ed attiene al genere delle Satire contro i villani. Basti qui menzionare il riferimento di Camporesi riguardante l'opera di Baldassarre Pisanelli *Trattato della natura de' cibi e del bere...con molte belle historie naturali*, PIERO CAMPORRESI, *Introduzione* a PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit., pp XVIII-XX.

<sup>151</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit., p. 134.



sostanziale differenza che possiamo richiamare contrapponendo la ricetta degli *Spaghetti alla rustica* a quella degli *Spaghetti con la balsamella* dei quali troviamo traccia anche nell'*Autobiografia artusiana*. Raccontando del suo primo viaggio a Napoli avvenuto nel 1847, l'autore scrive:

«[...] era poi cosa caratteristica vedere in mercato una gran caldaja di maccheroni bollenti che venivano infilzati in un grosso bastone, le estremità del quale, poggiando sugli orli del vaso, dava tempo di prenderli colle mani e di presentarli conditi agli avventori in un piatto. Lusingato dalla rinomanza di questo cibo prediletto ai napoletani non vedevo l'ora di essere a Napoli per farmene anch'io delle buon satolle, ma fui deluso dal modo di condirli con molto pepe e cacio piccante. Messomi a cercarli più buoni mi riuscì di trovarli in un ristorante signorile conditi con una balsamella assai delicata.»<sup>152</sup>

Possiamo immediatamente rilevare come in questo caso Artusi, sempre disponibile alla divagazione personale che è vera e propria peculiarità del suo ricettario, nella ricetta n. 106 taccia la nota autobiografica che risulta riportata, invece, nelle carte personali<sup>153</sup>. Ciò è interessante in quanto, come già osservato, conferma la volontà di evitare intromissioni di note che definiremmo *tipicizzanti* o folcloriche, presenti altrove.

La descrizione dei mercati napoletani e delle caldaie sempre piene di maccheroni è suggestiva. Di quella stessa suggestione doveva essere stato *vittima* anche il giovane romagnolo arrivato a Napoli, impaziente di assaggiare un *cibo prediletto* e carico di *rinomanza*. Ma «l'attimo di turistica gratitudine»<sup>154</sup> svanisce velocemente. Capatti osserva come Artusi «a ventisei anni ricerca già la versione fine del piatto umile»<sup>155</sup> e si sente soddisfatto solo in un ristorante signorile dove può gustare spaghetti conditi con *balsamella*. Avevamo anticipato come la ricetta degli *Spaghetti alla balsamella* - talmente graditi da essere presenti anche alla ricetta N. 234 dove il piatto, inserito nella Sezione *Trasmessi*, appare ulteriormente nobilitato - faccia il paio con i *Maccheroni alla francese*. Laddove l'assaggio risulta eccessivamente piegato a ricoprire i gusti di un pubblico popolare Artusi si distacca: conserva la materia prima e ne varia il condimento. Così facendo stabilisce i parametri di un modello a metà strada fra “raffinatezza” e “popolare”<sup>156</sup>. Crocevia attorno cui il suo codice incontrerà e contemporaneamente formerà il gusto del pubblico borghese che sancirà la sua fama.

<sup>152</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. pp. 63-64

<sup>153</sup> Il dato, già di per sé interessante, si carica di ulteriore interesse osservando che la divagazione sui maccheroni assaggiati a Napoli è l'unica legata al cibo presente in *Autobiografia*. Per tali argomenti si veda ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi?* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. pp. 124-125.

<sup>154</sup> ALBERTO CAPATTI, *A che servono i ricordi?* in PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, cit. p. 125.

<sup>155</sup> *Ibidem*.

<sup>156</sup> «Nel 1847 a Napoli, Artusi esprime la propria maturità con un severo giudizio sopra una minestra popolare, condita dal folklore e dalla buona nomea. [...] Passato con il primo boccone l'attimo di turistico stupore, li trova indigesti e troppo forti per il molto pepe e cacio piccante. [...] A Napoli decide di assaggiare gli stessi maccheroni conditi con la balsamella in un ristorante signorile. Il fascino della cucina plebea non dura nemmeno il tempo di un assaggio: formaggio vecchio e pungente, minuzzaglie di pasta, pancia piena ma alito acre. La balsamella gli unge le piaghe dello stomaco» *Ibidem*.

## 6. Le paste generiche

Comprendono tre piatti:

67. Pastine o capellini sul brodo di ombrina<sup>157</sup>.

92. Paste alla cacciatora<sup>158</sup>.

93. Pasta con le arzavole<sup>159</sup>.

Le paste generiche, come abbiamo già avuto modo di osservare nel precedente capitolo, non offrono particolari spunti di riflessione. Le rileviamo per puro interesse statistico e per stabilire l'uso che ne viene proposto. Nel primo caso ci troviamo ancora una volta a contatto con una minestra di magro, immediatamente successiva ad una ricetta (*Zuppa alla Certosina*<sup>160</sup>) che richiama i precetti del vitto quaresimale. Le paste minute servono qui ad una preparazione in brodo di pesce. Le due ricette successive riportano piatti che «così chiamano in Toscana una minestra di paste asciutte»<sup>161</sup>, da servire con sughi di cacciagione. Interessanti sono le indicazioni artusiane sull'uso del formato da utilizzare. Nella ricetta N. 92 si tratta di: «nocette, paternostri, penne e simili», nella successiva, più sostanziosa e complessa, il formato varia: «maccheroni, strisce, denti di cavallo od altre simili».

---

<sup>157</sup> Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 102.

<sup>158</sup> *Ibidem*, p. 128.

<sup>159</sup> *Ibidem*, pp. 128-9.

<sup>160</sup> *Ibidem*, p. 100.

<sup>161</sup> *Ibidem*, p. 128.

## 7. I maccheroni nella sezione *Trasmessi* e nella sezione *Umidi*

Troviamo ricette di maccheroni anche al di fuori della sezione dedicata alle *Minestre*. Ne trattiamo separatamente per rispettare i vincoli suggeriti dall'autore, il quale riconosceva a tali vivande una diversa funzione dai punti di vista nutrizionale, di successione nel pasto e di apparato. Si tratta di tre piatti, i primi due contenuti nella Sezione *Trasmessi* e l'ultimo nella Sezione degli *Umidi*:

234. Maccheroni con la balsamella<sup>162</sup>.

235. Maccheroni col pangrattato<sup>163</sup>.

349. Pasticcio di maccheroni<sup>164</sup>.

I *Trasmessi* sono definiti dallo stesso Artusi come: «piatti di minor conto, che si servono fra una portata e l'altra»<sup>165</sup>, assimilabili alla categoria degli *Entremets* francesi di cui la voce italiana è pura e semplice traduzione. È la sezione nella quale l'influenza d'oltralpe si fa più forte, a partire dalla quale non si è strutturato alcun radicamento nei canoni della cucina italiana. Vi sono contenute ventisei ricette il cui unico collante è l'eterogeneità. A solo titolo di esempio a fianco dei due piatti di maccheroni troviamo *Crescentine* (N. 227), *Gnocchi alla Romana* (N. 231) due ricette di "Polenta" (N. 232 e N. 233), tre ricette di "Migliaccio" (N. 241, N. 242, N. 243), due ricette di "Tortini" (N. 248 e N. 249), "Crostini" (N. 250), ecc...

Nello specifico i due piatti di maccheroni sono accomunati da un doppio uso. Il primo, suggerito come prevalente ma acquisito perlopiù da alcune cucine europee al di fuori dell'Italia, è quello di fungere da contorno a piatti di carne. Nel caso dei *Maccheroni con la balsamella*: «sono molto opportuni per contorno a un pezzo di stracotto o a un pezzo di vitella di latte in fricandò»<sup>166</sup> e nel caso dei *Maccheroni col pangrattato* più genericamente si afferma che siano: «accompagnati da un piatto di carne»<sup>167</sup>. Il secondo uso è quello di offrirli come piatti autonomi, meglio se in occasioni speciali, dato che lo stesso autore afferma che: «Potete anche mandarli in tavola separati; ma sempre leggermente rosolati al di sopra per più bellezza»<sup>168</sup>. In entrambe le circostanze si tratta di una vivanda ricca per la quale, pur non raggiungendo la fastosità del *Timballo di maccheroni*, sono previsti ingredienti non usuali ma, soprattutto, la cottura nel "forno da campagna", piuttosto lunga e costosa. Anche qui, a ben vedere, cogliamo

---

<sup>162</sup> *Ibidem*, pp. 229-30.

<sup>163</sup> *Ibidem*, pp. 230-32.

<sup>164</sup> *Ibidem*, pp. 321-323.

<sup>165</sup> *Ibidem*, p. 223.

<sup>166</sup> *Ibidem*, p. 230.

<sup>167</sup> *Ibidem*, p. 232.

<sup>168</sup> *Ibidem*, p. 230.

delle sopravvivenze ancora oggi in atto, ravvisabili nella cottura al forno della pasta, tipica di alcuni pranzi festivi.

Al di là di queste notazioni generali la ricetta dei *Maccheroni con pangrattato* attira l'attenzione anche per un altro motivo, legato non tanto alle istruzioni per la preparazione ma alla trama intessuta a margine:

«Se è vero, come dice Alessandro Dumas padre, che gli inglesi non vivono che di *roast-beef* e di *budino*; gli olandesi di carne cotta in forno, di patate e di formaggio; i tedeschi di *sauer-kraut* e di lardone affumicato; gli spagnuoli di ceci, di cioccolata e di lardone rancido; gli italiani di maccheroni, non ci sarà da fare le meraviglie se io ritorno spesso e volentieri sopra ai medesimi, anche perchè mi sono sempre piaciuti; anzi poco mancò che per essi non mi acquistassi il bel titolo di *mangia maccheroni*, e vi dirò in che modo.

Mi trovavo nella trattoria dei *Tre Re* a Bologna, sarà la bellezza di quasi settant'anni, in compagnia di diversi studenti e di Felice Orsini amico di uno di loro. Erano tempi nei quali in Romagna si discorreva sempre di politica e di cospirazioni; e l'Orsini, che pareva proprio nato per queste, ne parlava da entusiasta e con calore si affannava a dimostrarci come fosse prossima una sommossa, alla testa della quale, egli e qualche altro capo che nominava, avrebbero corsa Bologna armata mano. Io nel sentir trattare con sì poca prudenza e in un luogo pubblico di un argomento tanto compromettente e di un'impresa che mi pareva da pazzi, rimasi freddo a' suoi discorsi e tranquillamente badavo a mangiare un piatto di maccheroni che avevo davanti. Questo contegno fu una puntura all'amore proprio dell'Orsini, il quale, rimasto mortificato, ogni volta che poi si ricordava di me, domandava agli amici: - Come sta *Mangia maccheroni*? -

Mi par di vederlo ora quel giovane simpatico, di statura mezzana, snello della persona, viso pallido rotondo, lineamenti delicati, occhi nerissimi, capelli crespi, un po' bleso nella pronunzia. Un'altra volta, molti anni dopo, lo combinai in un caffè a Meldola, nel momento che fremente d'ira contro un tale che, abusando della sua fiducia, l'avevo offeso nell'onore, invitava un giovane a seguirlo a Firenze, per aiutarlo, diceva egli, a compiere una vendetta esemplare. Una sequela di fatti e di vicende, una più strana dell'altra lo trassero dopo a quella tragica fine che tutti conoscono e tutti deplorano, ma che fu forse una spinta a Napoleone III per calare in Italia.»<sup>169</sup>

L'incipit enumera i piatti tipici di alcune nazioni europee e riconosce agli italiani la fama di *mangia maccheroni*. Fama su cui stabiliamo una consuetudine che possiamo retrodatare rispetto alla pubblicazione de *La scienza in cucina*, visto che l'episodio citato da Artusi è ambientato nei primi anni quaranta del XIX secolo<sup>170</sup>. Il giovane romagnolo sta mangiando in una famosa locanda nella zona del Mercato di mezzo; probabilmente non studia all'università come sostiene Camporesi<sup>171</sup> ma si accompagna a studenti suoi amici come sostenuto da Roversi<sup>172</sup> e Capatti<sup>173</sup> e si trova a tavola con l'agitatore Felice Orsini, diventato famoso per aver tentato l'uccisione di Napoleone III. Il fascino volitivo del giovane insurrezionalista non sfiora Artusi nemmeno per un istante: Orsini, il cui ritratto ha tratti di dolcezza, viene per il resto dipinto come un uomo pericoloso, aggressivo e dal destino infelice. L'epiteto di *mangia maccheroni* è conferito con malcelato snobismo intellettuale del quale lo stesso Artusi è consapevole. Ma ciò che sarebbe risultato intollerabile in occasione del viaggio a Napoli di fronte alla caldaia del mercato, si

<sup>169</sup> *Ibidem*, p. 230-3.

<sup>170</sup> GIANCARLO ROVERSI, *Pellegrino Artusi a Bologna. Uno studente universitario mancato, un gastronomo guadagnato*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, cit., p. 129. Nel saggio vi è una dettagliata ricostruzione del periodo bolognese di Artusi e dell'avvenimento.

<sup>171</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit. p. 231, nota 1.

<sup>172</sup> GIANCARLO ROVERSI, *Pellegrino Artusi a Bologna*, in *La cucina bricconcella*, cit. pp. 128-129.

<sup>173</sup> ALBERTO CAPATTI, *Prima e dopo Artusi in Bologna grassa*, cit. pp. 102-103.

trasforma qui in *nomignolo* affettuoso per descrivere il carattere di chi non desidera in nessun modo assimilarsi alle pratiche di agitazione politica. Artusi ne è quasi lieto: la sua presa di posizione conservatrice è carica del buon senso che si manifesta nella scelta di gioire della materialità della vita, senza alcuna intromissione.

È interessante notare come l'apprezzamento per i maccheroni venga dichiarato dall'autore fuori dalla sezione *Minestre*<sup>174</sup>, a contatto con piatti più elaborati e raffinati e quindi adatti a rappresentare le identificazioni sociale e politica del protagonista. Oltre ciò l'epiteto gastronomico va ben oltre la semplice indicazione culinaria: Artusi ben rappresenta quel tratto di debolezza civile tipico di una buona maggioranza della borghesia italiana<sup>175</sup>, pronta a rifugiarsi nelle comodità del vivere domestico, che «neanche le cannonate sparate dal generale Bava Beccaris riescono a turbare.»<sup>176</sup> Nella parte dedicata alla cucina autarchica e a quella di guerra vedremo come i ricettari, femminili soprattutto, siano ancora pieni di questo buon senso propiziato dal distacco dalla realtà. In cui le pratiche di resistenza si appiattiscono, *tout court*, alla difesa del proprio spazio domestico dal quale la guerra appare lontana e nessuna consapevolezza diviene possibile. In questo senso la massaia artusiana non politicizzata è *prototipo* per molte altre che verranno dopo di lei.

Passiamo infine al *Pasticcio di maccheroni* che troviamo inserito nella sezione *Umidi*, costituita da: «[...] piatti che più appetiscono; quindi è bene darsi per essi una cura speciale, onde riescano delicati, di buon gusto e di facile digestione.»<sup>177</sup> Sezione complessa, costituita da centotto ricette, per lo più di carne, ma nella quale si trovano otto ricette di sfornati e budini preparati con materie prime non prevalentemente carnee.

Si tratta di una preparazione complessa che Artusi adatta rispetto ai suoi ascendenti rinascimentali<sup>178</sup>: «Piatto complicatissimo e costoso ma eccellente se fatto a dovere»<sup>179</sup> del quale viene proposta la versione all'uso di *Romagna*, offerta soprattutto come primo piatto nel periodo di Carnevale<sup>180</sup>. È una ricetta da “grandi mangiatori”, il cui abuso può indurre indigestioni memorabili: ricca preparazione nella quale entrano tartufi, animelle, rigaglie, noce moscata, funghi e prosciutto che, insieme ai maccheroni, sono racchiusi in un involucro di pasta frolla

<sup>174</sup> L'incipit artusiano nella sezione *Minestre* è: «Una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo», locuzione tradotta dal dialetto romagnolo che testimonia un legame ancora piuttosto forte con il mondo contadino. Legame che qui rimane sullo sfondo.

<sup>175</sup> Meriggi parla, riferendosi alla pratica parlamentare ma la questione può estendersi ai nostri argomenti, di una «forma connettiva tipica di una società ancora molto frazionata sul piano regionale e locale, e debole dal punto di vista civile.» MARCO MERIGGI, *La borghesia italiana* in (a cura di) J. KOCKA, *Borghesie europee dell'Ottocento*, cit., p. 175.

<sup>176</sup> PIERO CAMPORESI, *Introduzione*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, cit., p. XVIII. Camporesi aggiunge anche che «la sua rigida morale borghese è nutrita insieme di buon gusto e parsimonia, ma chiusa in se stessa, sorda e un poco gretta». *Ivi*, p. XXI.

<sup>177</sup> *Ibidem*, p. 250.

<sup>178</sup> Per i dettagli sulla vivanda e soprattutto sui suoi legami con la cucina di corte si veda: *Introduzione*, in PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, p. XXX.

<sup>179</sup> *Ibidem*, p. 321.

<sup>180</sup> La ricetta viene infatti inserita in *Appendice nelle Note di pranzi* (citazione in nota n. 92), nella seconda proposta del pasto del mese di febbraio. Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit., p. 716.

passata, poi, al forno. Anche in questo caso, e a ragione dell'eccellenza del piatto, il consiglio di Artusi per ciò che riguarda la pasta non cambia: «A mio giudizio, i maccheroni che meglio si prestano per questa pietanza sono quelli lunghi all'uso napoletano, di pasta sopraffine e a pareti grosse e foro stretto perché reggono molto alla cottura e succhiano più condimento.»<sup>181</sup> Quale sia la destinazione finale per cui i maccheroni vengono acquistati, nessun dubbio permane sulla qualità più fine del maccherone, adatta per *far figura*. Il ricettario artusiano acquisisce l'uso della pasta secca e stabilizza il ruolo predominante della «pasta di Napoli» nella categoria dei maccheroni.

---

<sup>181</sup> *Ibidem*, p. 322.

## PARTE SECONDA

### CUCINA SCRITTA, CUCINA CODIFICATA: RICETTARI, MENÙ DI PRANZI UFFICIALI E GUIDE GASTRONOMICHE. RUOLO E SPAZIO DELLA PASTA NEL MODELLO DI CUCINA ITALIANA NOVECENTESCA

Nella seconda parte del lavoro si indagheranno le modalità attraverso cui il modello di cucina nazionale si evolve, soprattutto cercando di fare luce sulla *riconoscibilità* della pasta quale cibo identitario nazionale.

Abbiamo ribadito più volte come non ci interessi quantificare i dati di vendita e di produzione. La crescita del consumo di pasta nel corso del secolo scorso è un dato *scontato* e non costituisce tema di approfondimento di questo lavoro. Il nostro obiettivo è comprendere in che modo il dato di consumo si accompagni a caratteri “accessori” di matrice culturale, che entrano a pieno titolo nelle abitudini e nelle mentalità. Stabiliamo cioè, per finalità strettamente utili all’analisi, che la storia di un alimento identitario si ricostruisce appuntando l’attenzione sulle *connotazioni* che come tale lo definiscono. Non si tratta di porre su due diversi livelli il piano economico e quello culturale, né, tantomeno, di subordinare uno all’altro. Ma semplicemente di riflettere sulla questione in maniera specifica accantonando l’elemento che può essere dato per acquisito. La scelta di privilegiare il piano culturale dell’analisi non vuole essere scelta di riduzionismo ma di “specializzazione”. Nella piena convinzione che la storiografia proceda attraverso raffronti e strutturazione di contributi diversi.

Chiarito questo punto, indagheremo su tali temi attraverso tre canali: quello gastronomico contenuto nei ricettari, quello derivante dalle scelte operate negli ambiti di rappresentanza dei pranzi ufficiali, e infine il canale della promozione turistica agente ai fini di una precisa valorizzazione alimentare, che influenza ed impone, anche, un particolare modello di sviluppo economico.



## I PASTA E RICETTARI. UN ITINERARIO NELLA CUCINA NOVECENTESCA (1908-1962)

Il capitolo dedicato ai ricettari risente, per struttura e lunghezza, della natura della fonte considerata. La rilevanza dei libri di cucina quale fonte per la nostra ricerca è fuori discussione. Il problema, piuttosto, è stato, per lungo tempo, di pensare come strutturare le informazioni che ne scaturivano. La scelta finale ha privilegiato una schedatura piuttosto minuziosa di ogni singolo ricettario. Il semplice raggruppamento dei dati non ci avrebbe permesso, infatti, di stabilire le processualità con cui il prodotto-pasta era stato inserito nei codici delle letterature gastronomiche, attraverso quali opere e quali autori. Ne sarebbe conseguita una lettura più piana, ma meno attenta.

Va detto che il ricettario è un documento particolare: strumento utile nell'ambito di una materia come quella alimentare in cui i documenti sono quasi tutti da reperire, ri-costruire, a volte inventare. Ma di difficile gestione se si tralasciano alcuni suoi limiti<sup>1</sup>.

I ricettari infatti non sono cucina, ma codici elaborati *attorno* alla cucina, che rischiano di diventare «veri kamasutra alimentari, senza alcuna attinenza col vero cibo consumato ma con le aspettative, le fantasie [...] tanto da non venire usati quasi mai, come se fossero una guida per un paese lontano e fantasticato.»<sup>2</sup> Fonti "pericolose" quando si indaghi sul cibo *reale*, ma utili in uno studio come il nostro, dove la riconoscibilità culturale dell'alimento è uno dei fuochi su cui appuntare lo sguardo. A maggior riprova di una possibile, seppur parziale, affidabilità dei ricettari come fonte storica facciamo nostra un'affermazione di Meldini: «i libri di cucina sono documenti significativi e circostanziati che consentono, negli ovvi limiti, una lettura storica, una spiegazione della cucina per mezzo della storia, se non proprio della storia per mezzo della cucina.»<sup>3</sup>

Tornando alla scelta di presentare singolarmente i risultati estrapolati dai singoli ricettari, aggiungiamo che solo una disamina articolata riesce a testimoniare di un processo tutt'altro che lineare. La presenza della pasta viene, nel tempo, negata, assunta, data per scontata o nascosta. Il rapporto diretto con la fonte risulta fondamentale per cogliere la vivacità delle interrelazioni e delle cause.

Il capitolo è diviso in tre parti: la prima e l'ultima sono le più analitiche (rilievo della pasta nei ricettari). La seconda funge da spartiacque cronologico – e non solo – in quanto tratta della agguerrita disputa sui maccheroni originata dalla pubblicazione de *La cucina futurista* di Marinetti e Fillia.

Qualche indicazione per comprendere la struttura dei due paragrafi dedicati ai ricettari. La lettura tematica delle opere ha permesso di uniformare criteri di schedatura ed analisi.

<sup>1</sup> Sulle difficoltà dell'uso del ricettario come fonte storica si è già detto. Si veda n. 48, Parte prima, Capitolo secondo.

<sup>2</sup> C. DI CARPEGNA, *Miti e realtà nella letteratura gastronomica italiana*, in INSOR, *Gastronomia e società*, Milano, Angeli, 1984, pp. 75-148, p. 102.

<sup>3</sup> V. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, in *La cucina dell'Itaglietta*, 1. *La cucina dell'età giolittiana*, a cura di MELDINI P., Rimini-Firenze, Guarnaldi, 1977 (ripr. facs. dell'ed.: Milano, Società ed. Milanese, 1909). *Introduzione* di P. MELDINI, p. XIV.

Le informazioni sono raggruppate in cinque sezioni:

- a) Tipologia del ricettario – Indicazioni sul frontespizio.
- b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici.
- c) Le ricette di pasta.
- d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento.
- e) Osservazioni.

Nella prima parte le indicazioni di autore, titolo, anno della prima pubblicazione, tipologia del ricettario e eventuali note sul frontespizio inquadrano cronologie e schemi generali. Nella seconda parte due tabelle indicano dati numerici e di strutturazione. La prima tabella rappresenta la categoria dei primi piatti distinta in sette sotto-categorie (Minestra, Pasta, Riso, Gnocchi, Pasta fresca, Pasta ripiena, Varie). La seconda tabella prende in considerazione le sole ricette di pasta per rilevare i formati utilizzati (Pasta generica, Maccheroni, Spaghetti, eventuali altri formati indicati).

La terza parte dettaglia le ricette di pasta contenute nel ricettario, la quarta informa sulla presenza di indicazioni di cottura o condimento particolari. Infine la quinta parte riassume i dati aggiungendo informazioni e proponendo letture analitiche o comparate.

Infine una precisazione riguardo il metodo seguito per la scelta dei ricettari da inserire nell'analisi. Il primo riferimento è stato il saggio di Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*<sup>4</sup>, strumento utilissimo per inquadrare la produzione di ricettari dal 1900 al 1953, e a partire dal quale è stato tracciato lo schema dell'intero capitolo. Alcuni ricettari sono stati inseriti per la loro importanza (dati di vendita, numero di edizioni pubblicate, fama dell'autore), altri per consentire una trattazione esauriente della letteratura gastronomica, anche minore (ricettari femminili poco noti, ricettari autarchici e/o di guerra, ricettari delle industrie alimentari).

Per quanto riguarda le edizioni abbiamo privilegiato la consultazione della prima. Con qualche eccezione motivata da ragioni scientifiche o logistiche. Nel caso del ricettario di Giovanni Nelli, ad esempio, è stato interessante indagare sulle ragioni della fortuna editoriale di un'opera pre-artusiana (ma senza la fama dell'Artusi) fino ai primi trent'anni del XX secolo. Indagine possibile solo consultando una delle edizioni novecentesche dell'opera. In altri casi la reperibilità delle prime edizioni era logisticamente complessa, tanto da indurre a consultare un'edizione successiva (va aggiunto che i ricettari sono opere piuttosto rare, a volte mal conservate e non consultabili, spesso trafugate per via del valore collezionistico di cui godono al di fuori delle biblioteche nazionali).

Non abbiamo ritenuto opportuna la ricostruzione filologica della varianti, utile soprattutto nelle edizioni critiche, e che nulla avrebbe aggiunto all'economia dei temi trattati. Nella schedatura è

---

<sup>4</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI (a cura di), *Storia d'Italia, Annali XIII. L'alimentazione*, cit.

quindi presente la data della prima edizione, cui segue, in nota, specifica riguardante l'edizione consultata. La data della prima pubblicazione stabilisce, inoltre, l'ordine cronologico interno alla sezione.

## 1 I ricettari fino agli anni Trenta

### 1.1. Giovanni Nelli, *Il Re dei cuochi*, 1868<sup>5</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario generale

Frontespizio:

«Con le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande – dalla cucina casalinga per le mense modeste e per turisti. Alla cucina di lusso per le mense ricche, grandi ristoranti e alberghi di primo ordine. Piatti vegetariani per convalescenti e bambini. Specialità regionali con numerose ricette della *Cucina Napoletana* ricavate dal trattato del Cav. Ippolito Cavalcanti. Norme per la pasticceria moderna e per la gelateria. Nozioni sulle proprietà igieniche degli alimenti.»<sup>6</sup>

Le indicazioni mostrano una complessa struttura che si propone di stabilire dettagliate norme per svariate tipologie di cucine. Anche se la distinzione principale rimane quella della stratificazione sociale che separa la «cucina casalinga» (modesta e turistica) da quella «di lusso», non mancano suggestioni per l'elaborazione di modelli differenti. Dietologico-salutistico da una parte, gastronomico-territoriale dall'altra.

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Nel rispetto della separazione, attuata da Nelli, fra «Cucina generale» e «Cucina casalinga»<sup>7</sup>, si presentano due serie distinte di dati.

Tabella 1.a: *Il Re dei cuochi*, Primi piatti (nella sezione «Cucina generale»).

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
106	12	16	2	1	2	4

Tabella 1.b: *Il Re dei cuochi*, Pasta secca (nella sezione «Cucina generale»).

Pasta generica	Maccheroni	Vermicelli	Nastrine	Pastine	Maccheroncini
2	8	1	1 (nella ricetta «Paste al consumato»)	1	1 (nella ricetta «Timballetti di maccheroni»)

<sup>5</sup> G. NELLI, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale. Specialità regionali con numerose ricette per la cucina napoletana. Piatti vegetariani per convalescenti e bambini*, Milano, Patuzzi, 1933.

<sup>6</sup> *Ibidem*, indicazioni del frontespizio.

<sup>7</sup> Nel ricettario la cucina casalinga compare prima della cucina generale, qui invertiamo l'ordine per stabilire una maggiore chiarezza analitica.

Tabella 1.c: *Il Re dei cuochi*, Primi piatti (nella sezione «Cucina casalinga»).

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Varie
23	8	2	1	4	1

Tabella 1.d: *Il re dei cuochi*, Pasta secca (nella sezione «Cucina casalinga»)

Maccheroni	Vermicelli	Pastina
4	3	1

### c) Le ricette di pasta

Nella «Cucina generale» ai primi piatti viene dedicato l'intero Capitolo Secondo, dal titolo *Delle zuppe e minestre*, a sua volta distinto in sette sezioni:

Zuppe semplici e composte guarnite di legumi, di pollame, di selvaggina  
 Dei crostini per guarniture di zuppe  
 Delle paste diverse  
 Minestre di riso tanto asciutte che al brodo  
 Minestre composte di crema di riso e d'orzo perlato  
 Delle zuppe e minestre di magro  
 Delle zuppe e minestre cosmopolite<sup>8</sup> (14 ricette).

Le ricette di pasta, riportate sempre con traduzione in francese fra parentesi, sono:

Paste al consumato  
 Maccheroni alla palermitana  
 Maccheroni alla Regina  
 Maccheroni alla Monglas  
 Maccheroni alla cardinale  
 Maccheroni alla domenicana  
 Altra pasta alla cuciniera  
 Tartoline di vermicelli  
 Pastine al brodo di latte (nel capitolo III: «Cucina pei convalescenti e pei bambini»)  
 Timballo di maccheroni alla milanese (Nella sezione «Dei Timballi»<sup>9</sup>, come le due successive)  
 Timballo di maccheroni alla lombarda  
 Timballetti di maccheroni.

Nella sezione dedicata alla «Cucina casalinga» le ricette di pasta, indicate solo in lingua italiana, sono:

Maccheroni all'alpinista  
 Maccheroni alla catanese  
 Maccheroni con intingolo e melanzane alla sorrentina  
 Maccheroni con parmigiano e sugo alla partenopea  
 Pastina all'alpinista  
 Vermicelli alla leccese

<sup>8</sup> «Sotto questa rubrica fu nostro intendimento di raggruppare soltanto quelle formole che per avere un carattere di incontestabile nazionalità estera, ben di rado vengono ad arricchire le nostre mense o non hanno per anco ottenuta, come le molte altre da noi citate, la cittadinanza della cucina italiana. Di tal genere sono le zuppe alla birra, il nido di rondini, ecc..Il cuciniere esperto prima di avventurarsi a siffatte preparazioni dovrà assicurarsi del gusto dei commensali ; tuttavia nei pranzi signorili, sarà bene servire insieme alla zuppa straniera un'altra di comune uso.» G. NELLI, *Il Re dei cuochi*, cit., p. 109.

<sup>9</sup> «I timballi si fanno con ogni sorta di carne, di purée e di intingoli, non che di maccheroni e tagliatelle. In generale si possono apparecchiare con tutti gli intingoli che servono per pasticcio.» G. Nelli, *Il Re dei cuochi*, cit., p. 638.

Vermicelli alla barese  
Vermicelli all'olio con vongole

#### **d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento**

Anche le direttive, lunghe e dettagliate, divergono per le due sezioni. Nella parte dedicata alle cucine di lusso si legge:

«Le varie specie di pasta da vermicellaio sono proprie ad essere cotte nel brodo, con che se ne hanno ottime e sane minestre. Altre paste arricchiscono la nostra mensa e tutte poi possono condirsi sia di magro che di grasso e servirsi tanto asciutte che al brodo. Queste ultime però riescono più leggiere e di facile digestione.   necessario che la pasta sia recente, perocch  quella fabbricata da molto tempo, oltre a scemare di squisitezza, acquista talvolta un sapore acre. Le fabbriche di Genova, di Napoli e della Toscana godono il primato. La pasta si mette quando il brodo bolle: le paste minute non hanno d'uopo che un leggiero bollire; rispetto alle altre la pratica guider  facilmente a conoscere il grado di cottura che meglio convenga alle diverse qualit .»<sup>10</sup>

Nella parte dedicata alla «Cucina casalinga» sono presenti, in nota, apposite *Avvertenze per cuocere bene la pasta*:

«Prima di tutto occorre che il recipiente sia sufficiente a contenere una quantit  d'acqua pari a sei litri per ogni chilogramma di pasta.   necessario vigilare sulla cottura che non deve essere eccessiva poich  la pasta risulta assai pi  gradita al dente. Per la quantit  di sale bisogna regolarsi sul genere di condimento che si dovr  in seguito adoperare. Per esempio dovendola condire con le alici converr  tenerla molto leggera di sale.»<sup>11</sup>

#### **e) Osservazioni**

Il rispetto dei vincoli cronologici avrebbe imposto di trattare separatamente il ricettario di Nelli. La scelta di introdurlo nel novero delle opere novecentesche ed in posizione di esordio, nonostante sia stata qui consultata l'edizione del 1933, deriva da due ordini di motivi pertinenti rispetto al tema trattato.

Il primo motivo deriva dall'ampia diffusione che *Il Re dei cuochi* ha avuto nel corso dei primi decenni del Novecento<sup>12</sup>. Codificato subito dopo la prima met  del XIX secolo e del tutto privo dei tratti di originalit  riscontrati ne *La Scienza in cucina*, riesce comunque a mantenere un buon riscontro di pubblico fino agli anni Trenta (l'edizione del 1933   la ventunesima). Ne *I libri pi  letti dal popolo italiano*<sup>13</sup>, pubblicato nel 1906 in seguito ad un'inchiesta promossa dalla Societ  bibliografica italiana, la *Scienza in cucina* non viene menzionata, mentre il ricettario di Nelli compare nella sezione *Miscellanea e letture popolari* come opera preferita dalle domestiche<sup>14</sup>. Si tratta di un riscontro singolo che, se da un lato testimonia della sottovalutazione *snobistica* nella quale incorre spesso la materia gastronomica – risulta difficile credere, in un'inchiesta condotta con seri criteri di rilevazione, alla reale assenza de *La scienza in cucina* fra le letture dell'epoca –

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 93.

<sup>11</sup> *Ibidem*, p. 17.

<sup>12</sup> N    l'unico caso: anche il ricettario di Giovanni Vialardi, maestro di Nelli viene ristampato fino al 1918. Si veda *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, Catalogo della mostra tenuta all'Archivio di Stato di Torino 2004-2005, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2004, p. 72.

<sup>13</sup> *I libri pi  letti dal popolo italiano: primi risultati dell'inchiesta promossa dalla Societ  bibliografica italiana*, Milano, Societ  bibliografica italiana presso la Biblioteca di Brera, 1906.

<sup>14</sup> *Ibidem*, p. 8.

apre una suggestione verso uno scenario di primo novecento assai più complesso di quello che potrebbe derivare dalla “pura e semplice” preminenza del codice artusiano.<sup>15</sup>

Il secondo motivo è che il ricettario di Nelli è l’unico, fra i numerosi analizzati, a tenere distinte la «Cucina casalinga» dalla «Cucina classica». Ciò permette non solo una riflessione *inedita* sull’argomento pasta, ma una comparazione diretta fra un modello ottocentesco di cucina, ancora vagamente «francesizzato» ed elitario, e le novità novecentesche dalle matrici localistiche, per lo più meridionali.

Entrando nel merito dell’analisi notiamo immediatamente come la relazione numerica fra primi piatti e piatti di pasta sia molto diversa nelle due sezioni dell’opera. Anche solo limitando l’indagine alla comparazione fra piatti di pasta e minestra, nella cucina classica troviamo un rapporto di 1:9 che si riduce ad un 1:3 nella cucina casalinga.

Altre differenze contraddistinguono le due sezioni. I timballi, del tutto assenti nella cucina casalinga, sono piuttosto ben rappresentati nella cucina classica e sono le uniche vivande di pasta a comparire nella parte dedicata alle minute dei pranzi di apparato<sup>16</sup>. Per ciò che concerne i formati notiamo una maggiore varietà (nastrini e maccheroncini, oltre a pasta generica, maccheroni e vermicelli) nella cucina classica. Una ricetta di pastine è presente in entrambe le sezioni, mentre l’unico formato di pasta lunga è costituito dai vermicelli<sup>17</sup>.

Le differenze fra le due sezioni aumentano passando ad osservare le denominazione delle ricette. Nella cucina classica i riferimenti sono legati ad un contesto semantico generico ed aristocratico («alla regina», «alla Monglas», «alla domenicana», «alla cardinale»), inoltre il nome della ricetta viene seguito dalla traduzione in lingua francese. Nei confronti del modello d’oltralpe Nelli mostra una dipendenza che non va, però, scambiata per volontà di assimilazione:

«La nota o minuta si usa generalmente scriverla in francese, su carta levigata, ornata di fregi. Non comprendendo la necessità di ricorrere alla lingua straniera, noi ci atteniamo all’idioma italiano, offrendo però ad ogni ricetta la corrispondente traduzione.»<sup>18</sup>

L’autore, rispettoso nei confronti di un’etichetta consolidata<sup>19</sup> nella sezione della cucina classica, elimina la traduzione nella sezione della cucina casalinga. Cinque ricette su otto si riferiscono ad una territorialità richiamata attraverso gastrotoponimi («catanese»<sup>20</sup>, «alla partenopea», «sorrentina», «leccese», «barese»). È vero che anche tre ricette della cucina classica indicano un

<sup>15</sup> Il ricettario artusiano era presumibilmente lettura più apprezzata dalla borghesia. In un romanzo del 1918 il toscano Dino Provenzal, nel fare un ritratto della brave madre di famiglia, racconta che essa impara a cucinare consultando il manuale dell’Artusi. D. PROVENZAL, *Tre raggi di sole*, Rocca San Casciano, Cappelli, 1918.

<sup>16</sup> Per la precisione il «Timballo di maccheroni alla finanziaria» e il «Timballo di maccheroni alla milanese». G. NELLI, *Il re dei cuochi*, cit., pp. 919-920.

<sup>17</sup> La preferenza del termine vermicelli rispetto a spaghetti evidenzia un vincolo di territorialità che, ancora una volta, privilegia il Mezzogiorno.

<sup>18</sup> G. NELLI, *Il re dei cuochi*, cit., p. 918.

<sup>19</sup> Si veda A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana*, cit. p. 236.

<sup>20</sup> Si tratta di una versione di «pasta con le sarde».



uso locale («alla palermitana», «alla milanese», «alla lombarda»), ma in questo caso soltanto una preparazione ha origini meridionali, mentre le due legate all'area lombarda si riferiscono a vivande raffinate quali i timballi.

Interessanti le due ricette che riportano la dicitura «all'alpinista». La necessità di una cucina veloce e semplice deriva dal luogo di soggiorno - vi è, infatti, un riferimento preciso alla «vostra cucina di montagna»<sup>21</sup>. Nella casa delle vacanze, presumibilmente senza troppe comodità e senza servitù, la cucina deve potere adeguarsi al ritmo serrato di una vita all'aria aperta. Gli ingredienti si semplificano al massimo fino al ricorso dello «estratto di carne Liebig»<sup>22</sup>. Il ricettario di Nelli conferma di essere pensato per una classe di lettori privilegiati che serbano le ricette di cucina casalinga solo per variare la propria dieta o in circostanze del tutto particolari. Al di là degli esempi specifici la cucina casalinga si distingue per un uso di ingredienti di scarso pregio (pesci economici come sarde ed acciughe, ma anche un po' più ricercati come le vongole) o provenienti dall'industria conserviera (salsa di pomodoro, olive, capperi). Il fondo di cottura è quasi esclusivamente l'olio d'oliva (con la sola eccezione del burro nei «vermicelli alla barese»). I condimenti più economici sono serbati ai vermicelli, mentre le ricette per i maccheroni risultano più strutturate e complesse. Il dato più rilevante rimane, comunque, l'identificazione fra cucina casalinga, cucina regionale e cucina urbana del Mezzogiorno d'Italia: si tratta di un intendimento programmatico dell'autore, che già nel Frontespizio aveva citato Cavalcanti quale fonte per le specialità regionali.

Anche le avvertenze per la cottura della pasta costituiscono uno spartiacque significativo fra le due sezioni. Le paste della cucina classica sono da bollire nel brodo, quelle della cucina tradizionale nell'acqua. Nel caso della bollitura in acqua le indicazioni sono assimilabili a quelle usualmente fornite, compresa la dicitura «al dente». La cucina classica suggerisce che le paste servite in brodo siano più leggere di quelle asciutte. Permane dunque un pregiudizio di “pesantezza” e di scarsa raffinatezza nei confronti del modello regionale italiano. Inoltre se nella sezione della cucina classica Nelli si premura di fare un discorso specifico sulla prodotto (qualità e provenienza), nella cucina casalinga il riferimento si limita alle sole abilità di cottura.

---

<sup>21</sup> G. NELLI, *Il re dei cuochi*, cit., p. 18.

<sup>22</sup> G. NELLI, *Il re dei cuochi*, cit., p. 22.

## 1.2. Giulia Lazzari Turco, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, 1908<sup>23</sup>

### a) Tipologia del ricettario: Ricettario femminile

### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 2.a: *Il piccolo focolare*, Primi piatti

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
39	9	9	10	1	1	7

Tabella 2.b: *Il piccolo focolare*, Piatti di pasta

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti	Vermicelli
6	1	2	1

### c) Le ricette di pasta

I primi piatti sono raccolti in due distinte sezioni: le «Minestre in brodo» e le «Minestre asciutte, risotto, gnocchi, farinate, ecc...».

I piatti di pasta sono i seguenti:

Pasta con condimento semplice  
Pasta condita con olio  
Pasta condita alla napoletana  
Pasta condita alla genovese  
Pasta condita alla bolognese  
Pasta condita col sugo  
Pasta condita col lardo rosso  
Pasta condita col tonno e colle sardelle  
Spaghetti coi piselli.

### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Sono inserite all'inizio della sequenza delle ricette di pasta:

«La pasta, sia essa comprata o fatta in casa, si cuoce nell'acqua bollente salata in un recipiente largo, e durante la cottura (di mezz'ora al massimo) che varia secondo la quantità e la grossezza, conviene sollevarla spesso con una forchetta di legno e assaggiarla per convincersi se si trova nell'ordine, cioè sensibile al dente, senza essere cruda. Cotta che sia, la verserete in una scodella forata per farla scolare e poi la condirete a norma delle ricette seguenti.»<sup>24</sup>

Le due ricette di salsa di pomodoro presenti nel ricettario sono indicate per l'accompagnamento di «minestre e carni»<sup>25</sup>.

### e) Osservazioni

Lazzari Turco, già autrice anonima nel 1904 del ricettario classico *Ecco il tuo libro di cucina*<sup>26</sup>, quattro anni più tardi si cimenta nel progetto, solo in apparenza più modesto del precedente, di

<sup>23</sup>G. LAZZARI TURCO, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, Gardolo di Trento, Reverdito editore, 1990 [prima edizione Venezia, Tipografia emiliana, 1908].

<sup>24</sup>*Ibidem*, p. 48.

<sup>25</sup>*Ibidem*, p. 92.

<sup>26</sup>G.L.T. *Ecco il tuo libro di cucina*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1904.

scrivere un ricettario per la classe lavoratrice. La nobildonna trentina, che era stata corrispondente di Artusi<sup>27</sup> con il quale aveva condiviso la necessità di una semplificazione della cucina, è motivata ad usare una lingua comprensibile e popolare. Consapevole del grado di difficoltà del suo disegno scrive:

«[...] una ragazza incolta che ha dovuto guadagnarsi sin dall'infanzia coi più umili mezzi il pane giornaliero, andando sposa non si prenderà certamente la cura di consultare un manualetto di cucina, per modesto che sia, prima di fare la spesa della giornata. Per quanto ci si studii di scrivere chiari, certi termini della lingua, specie nelle province ove predominano i dialetti, riescono incomprensibili anche a una cuoca di professione. È con questo dubbio che io dico al povero libbraicino presso ad uscire alla luce: va con coraggio ugualmente, e se potrai servire a qualche operaio che l'ingegno, l'attività e l'onestà della vita hanno messo nella condizione di provvedere senza sforzo al cibo quotidiano, e le cui fatiche la compagna intelligente ama di compensare e sostenere ammannendo vivande variate, sane e corroboranti; se potrai essere utile all'uno o all'altro di quei contadini che hanno ogni ben di Dio al sole ma, fedeli al paiolo tradizionale della polenta, non sanno nemmeno come si allestisca un po' di brodo per un ammalato; all'una o all'altra della fanciulle, che destinate a servire abbisognano nell'aspro tirocinio della loro professione d'un primo rudimento di arte culinaria, io mi stimerò anche troppo contenta e chiamerò te fortuna assai.»<sup>28</sup>

Un'opera "umile" che «esprime una nuova concezione del lavoro domestico»<sup>29</sup> originale per l'epoca, e che si propone di tenere conto delle limitazioni economiche, di tempo e culturali cui le classi lavoratrici vanno soggette. L'autrice, spesso esageratamente preoccupata per la forma linguistica<sup>30</sup>, dedica un ampio spazio ai primi piatti. Le minestre, pur numerose (37), non risultano predominanti nell'economia generale delle sezioni iniziali e sono affiancate da un discreto numero di preparazioni con paste, riso, gnocchi, semolini e farinate (39). Quasi del tutto assente, invece, la pasta all'uovo e quella ripiena (anche se non mancano le indicazioni per fare la sfoglia)<sup>31</sup>. Il buon numero di preparazioni a base di riso e gnocchi è certo da attribuire alla provenienza territoriale della Lazzari Turco<sup>32</sup> che, peraltro, non dimentica vocazioni estranee alla propria e si sforza di immettere vivande di altre tradizioni locali.

Le denominazioni delle ricette di pasta sono piuttosto generiche (non mancano peraltro gastrotoponimi quali «alla napoletana», «alla genovese» e «alla bolognese») così come le indicazioni per la preparazione, che raramente indulgono a tecnicismi. Dai condimenti semplici si passa a quelli più complessi: dal burro e formaggio – il «solito formaggio» come lo definisce a più riprese l'autrice, all'olio e «cipollette mondate e affettate»<sup>33</sup> per i giorni di magro e a cui meglio si adattano gli spaghetti. Le due ricette più complesse – entrambe preparate con la carne – sono invece quella «alla bolognese» cui si «prestano soprattutto tagliatelle, taglierini, maccheroni lisci e scanalati»<sup>34</sup> e quella «condita al sugo».

Fatta eccezione per l'atipica preparazione di «pasta condita col lardo rosso», le ultime due ricette si rifanno ad un modello di cucina piuttosto consolidato. La «pasta col tonno e le sardelle» (per

<sup>27</sup> Si veda «La Gola» n. I (aprile 1991).

<sup>28</sup> G. LAZZARI TURCO, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, cit., pp. 9-10.

<sup>29</sup> M. P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit. p. 907.

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 908.

<sup>31</sup> G. LAZZARI TURCO, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, cit., p. 46.

<sup>32</sup> Fra le ricette di gnocchi, ad esempio, troviamo una versione «all'italiana» ed una «alla tedesca».

<sup>33</sup> G. LAZZARI TURCO, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, cit., p. 53.

<sup>34</sup> *Ibidem*, p. 54.

cui è previsto l'uso di spaghetti o vermicelli)<sup>35</sup>. E infine gli «spaghetti coi piselli», vero e proprio prestito artusiano, che incontreremo molto spesso, per aderire al quale Lazzari Turco abbandona la denominazione generica di «pasta» per richiamare il medesimo formato utilizzato ne *La Scienza*. Richiamo che permane solo nel nome attribuito alla ricetta che risulta rimaneggiata nella preparazione.

Si può notare come l'uso della parola pasta non sia del tutto vincolato alla pasta secca di produzione industriale. La ricetta di «pasta alla tedesca»<sup>36</sup>, ad esempio, descrive una vivanda di semolino passato nello strutto ed accompagnato da un uovo, mentre nella «pasta alla bolognese» formati consigliati, oltre ai maccheroni, sono le tagliatelle e i tagliolini.

Nel rispetto della filosofia del ricettario anche le indicazioni per la cottura della pasta risultano chiare e piuttosto dettagliate, fino al preciso riferimento allo strumento da utilizzare per scolare la pasta. Eccessivamente lungo il tempo di cottura massimo consigliato, probabilmente motivato non solo a ragioni di gusto legate alla provenienza territoriale dell'autrice, ma anche alla qualità della pasta in commercio (più spessa e dura di oggi, soprattutto nelle alte gamme). Piuttosto generico il riferimento alla salsa di pomodoro adatta per le minestre.

Il *Piccolo focolare* mostra una assimilazione della pasta attraverso un codice che rimane ancorato ad una cucina "settentrionale". Per questo stesso motivo la penetrazione del prodotto risulta capillare dato l'alto numero di ricette dedicate all'alimento.

### **1.3. Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, 1909<sup>37</sup>**

#### **a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio**

Ricettario regionale.

Al titolo segue un dettagliato frontespizio: «Nuova edizione accuratamente compilata con speciale riguardo alle tradizionali caratteristiche abitudini delle regioni d'Italia del dottor Vincenzo Agnetti». Segue l'enumerazione delle regioni rappresentate. Le specialità sono: «Piemontesi - Ligure - Lombarde - Venete - Emiliane romagnole - Toscane - Romane - Napoletane - Siciliane - Sardagnole»<sup>38</sup>.

---

<sup>35</sup> *Ibidem*, p. 56.

<sup>36</sup> *Ibidem*, p. 56.

<sup>37</sup> V. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, in *La cucina dell'Itaglietta*, 1. *La cucina dell'età giolittiana*, a cura di MELDINI P., Rimini-Firenze, Guarnaldi, 1977 (ripr. facs. dell'ed.: Milano, Società ed. Milanese, 1909).

<sup>38</sup> *Ibidem*, nel Frontespizio.

## b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 3.a: *La nuova cucina delle specialità regionale, Primi piatti*

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena
9	7	7	2	5	6

Tabella 3.b: *La nuova cucina delle specialità regionale, Pasta*

Maccheroni generici	Denti di cavallo	Maccheroni lunghi all'uso napoletano	Capellini o vermicelli
3	1	2	1

## c) Piatti di pasta

Troviamo ricette di pasta in quattro regioni su dieci (Emilia-Romagna, Toscana, Campania, Sicilia):

Maccheroni all'uso di Bologna  
Pasticcio di maccheroni  
Maccheroni dei Cavalleggeri  
Maccheroni  
Maccheroni con le sarde  
Maccheroni coi broccoli  
Maccheroni al sugo

Le ricette emiliane e toscane sono inserite all'interno di una sezione specifica dal titolo «Minestre». Le restanti sono prive di tale indicazione.

## d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Agnetti non ha necessità di impartire norme di cucina come in un ricettario generale. Il suo intendimento è quello di guidare alla preparazione di vivande specifiche, tipiche di un contesto regionale e locale. Non vi sono, quindi, particolari prescrizioni per modalità di cottura o preparazione.

## e) Osservazioni

*La nuova cucina delle specialità regionali* presenta svariati temi di interesse. Già a partire dall'impianto Agnetti stabilisce un approccio originale, «aperto e curioso, idealmente interclassista»<sup>39</sup> nei confronti della materia gastronomica.

Proporre un modello inedito di ricettario è fra i suoi intendimenti:

«Nel presentare al pubblico dei buongustai questo libretto, noi intendiamo produrre nel campo gastronomico una vera e propria novità. L'Italia, per la divisione secolare in cui furono tenute le regioni, è diversa e varia nei suoi costumi e nelle sue tradizioni, fra i quali non deve trascurarsi il modo di mangiare. Ecco perché gli abitanti del Friuli, che sono un po' tedeschi, gli abitanti della Sicilia, che sono un po' arabi, è fra noi la più grande varietà, così nella struttura fisica come nelle abitudini del gusto. Le ricette delle vivande che a furia di pazienza di è riuscito di raccogliere, rispecchiano questa diversità. Riunite insieme, poi, rivelano nella cucina italiana, diremmo così dei tesori nascosti, ignorati dalla maggior parte di noi, e riescono eziandio a dimostrare che la nostra cucina nazionale, benché quasi del tutto sconosciuta, supera di gran lunga, per varietà e bontà, la ormai celeberrima cucina francese.»<sup>40</sup>

<sup>39</sup> P. MELDINI, *Introduzione*, p. XVIII.

<sup>40</sup> *Ibidem*, pp. 5-6.

L'autore desidera, dunque, stabilire le coordinate di un ricettario "nazionale" attraverso la valorizzazione delle tradizioni locali<sup>41</sup>. Operazione che permetterà alla cucina italiana di porsi sullo stesso piano di quella francese. Agnetti, pur considerato un erede di Pellegrino Artusi<sup>42</sup>, fa un passo avanti rispetto al caposcuola. Non si tratta solo di parlare per la prima volta di cucina italiana, ma di intuirne il meccanismo di elaborazione e di crescita: le modalità attraverso cui pensare alla sua diffusione. La questione è centrale e non esclusivamente libresca: il ricettario di Agnetti compare in una fase in cui alcuni stili di vita iniziano a circolare in ambiti più ampi. Non è sufficiente annotare che «i primi ricettari a grande diffusione sono di questi anni»<sup>43</sup> e che gli estimatori di Brillat-Savarin possono, dopo quasi cent'anni dall'originale francese, leggerlo in edizione italiana<sup>44</sup>, ma serve, piuttosto, comprendere quanto la materia gastronomica fosse entrata stabilmente fra gli interessi di buona parte della classe borghese.

In quest'ottica l'autore coglie il meccanismo atto a fissare i parametri di riconoscimento della ricetta da inserire nel codice gastronomico scritto. Risulterà la scelta vincente: quella del «tesoro nascosto», immesso in uno spazio che è giacimento inesauribile di ricchezze. Si tratta di una metafora scontata ma di grande efficacia, tanto che sarà utilizzata con ottimi risultati anche fuori d'Italia<sup>45</sup>. Nel misurarsi con lo spazio geografico, la gastronomia si riconnette all'idea del viaggio, alla rivelazione di ciò che esiste solo per essere ideato nuovamente, ri-scoperto per entrare nella logica di nuove semantiche, in questo caso collettive. L'innovazione non consiste nel fatto che vengono pubblicate delle ricette regionali, ma nel fatto che siano immesse in una «una raccolta vasta e organica, comprendente con poche e non gravi eccezioni, *tutte* le regioni italiane, incluse quelle meridionali e insulari.»<sup>46</sup> Si tratta dell'inizio di un processo piuttosto lungo durante il quale spariranno quelli che restano grossi limiti dell'Agnetti, colpevole di dimenticare intere regioni (Marche, Umbria, Abruzzo, Puglia, Basilicata e Calabria) e, in tre casi su dieci, assimilare la cucina della regione (Veneto, Lazio, Campania) a quella del capoluogo.

Passando alla pasta notiamo immediatamente l'assenza di ricette tematiche in Liguria e a Roma. Sono assenze di rilievo, piuttosto difficili da spiegare (è riportata la ricetta del pesto ma senza l'abbinamento con un particolare tipo di manufatto, mentre a Roma sono menzionati solo gli gnocchi). Al di là delle lacune osserviamo come nella sezione dei primi piatti ci sia un equilibrio numerico piuttosto interessante fra minestre, ricette di pasta, riso e paste fresche (nella maggioranza dei ricettari consultati le minestre superano di gran lunga le altre categorie di primi). La pasta secca, citata nella denominazione della ricetta sempre con il termine «maccherone» viene dettagliata nel formato come indicato in *Tabella 8*.

<sup>41</sup> Si veda A. CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dell'Unità alla seconda guerra mondiale*, cit., pp. 784-6.

<sup>42</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., p. 890.

<sup>43</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., p. 891.

<sup>44</sup> *Ivi*.

<sup>45</sup> Come nel caso di CROZE AUSTIN DE CURNONSKY, *Le tresor gastronomique de France: repertoire complet des specialites gourmandes des trente deux provinces francaises*, Paris Librairie Delagrave, 1933.

<sup>46</sup> P. MELDINI, *Introduzione*, cit., p. XXIII.



I calchi artusiani sono evidenti, ma per lo più limitati alle ricette emiliano-romagnole. Una vera novità è, invece, la ricetta toscana dei «Maccheroni dei Cavalleggeri», vivanda presa a prestito dalla ristorazione. Le tradizioni domestica e territoriale lasciano il posto ad un nuovo modello che deve la sua fama alla propensione turistica balneare. La trattoria che serve tali maccheroni, infatti, si trova «a Livorno, in Toscana, sullo splendido Viale Margherita, in riva al mare, e precisamente fra i R.R. Bagni Pancaldi e l'Eden.»<sup>47</sup> Non si tratta di un piatto davvero complesso o ricercato - gli ingredienti del condimento sono grasso di culatta di cappone reale, noci e burro - eppure la mancanza di *raffinatezza* è colmata da una certa perizia commerciale. Il gestore della trattoria lo sa bene:

«Il fatto sta che il modo di cucinare di questi maccheroni è rimasto sempre un segreto impenetrabile come quello della Trimurti indiana, e che molti cuochi si vantano di possederlo, ma che invece non possiedono un bel nulla. La verità è che il padrone della celebre trattoria, coi suoi maccheroni famosi, s'è fatto ricco e continua tranquillamente ad accumular denaro.»<sup>48</sup>

Agnetti, come Artusi, infarcisce le ricette con aneddoti divertenti. Eppure qui si nota un atteggiamento assai diverso che esprime una trasformazione in atto non solo nella materia gastronomica. Facciamo nostra la concisa descrizione di Meldini per la quale «se Artusi è umbertino o crispino Agnetti è giolittiano.»<sup>49</sup> Alcune ingenuità di fine ottocento risultano imperdonabili negli anni dieci. Nel campo della cultura materiale e degli studi sul folclore, ad esempio, stanno accadendo cose di rilievo e, anche se Agnetti non è Pitre, va notato che nella scelta delle ricette siano state privilegiate fonti orali dando prova di «una qualche coscienza - non però scienza - etnografica»<sup>50</sup>. Si tratta di una consapevolezza della quale l'autore fa tesoro soprattutto nel trattare le sezioni dedicate alle regioni meridionali.

Nell'unica ricetta di pasta dedicata a Napoli la denominazione è scarna e generica. Senza nessuna specificazione, però, il termine «maccheroni» arriva a declinare in assoluto la tipicità gastronomica cittadina, e non solo. Vale la pena riportare l'intero passo:

«Cominciamo subito col piatto classico di Napoli, talmente diffuso che ormai ha stabilita la sua fama nel mondo ed ha caratterizzato gli italiani così da farli conoscere da per tutto con l'appellativo poco simpatico di *mangia maccheroni*. I maccheroni alla napoletana sono stati poi imitati, trasformati, anche migliorati, nei vari paesi, secondo il gusto dei vari popoli e il clima e i prodotti delle diverse regioni. C'è chi assicura di mangiare i maccheroni più buoni a Bologna, a Milano, a Firenze che a Napoli. C'è stato perfino chi ci affermava di averli mangiati a Parigi, manipolati da cuochi francesi, e così buoni come a Napoli non se li erano mai sognati. Il fatto è che dopo l'invenzione delle ferrovie i maccheroni sono montati alla stazione di Napoli nel loro bravo carrozzone di prima e magari di terza classe, si sono imbarcati tranquillamente su uno dei tanti piroscafi del loro bel golfo, ed hanno percorso trionfalmente per lungo e per largo le cinque parti del mondo, portando in giro la loro celebrità, come artisti di cartello.

Noi daremo qui l'antica ricetta dei maccheroni alla napoletana come li creò Pulcinella. Se molti, nel leggerla, troveranno che è troppo semplice e troppo nota, risponderemo che tutte le cose veramente buone, sono semplici e note. Spezzate i pomidori colle mani e metteteli a bollire con un poco di cipolla tritata finissima finché siano come

<sup>47</sup> V. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, cit., p. 105.

<sup>48</sup> *Ibidem*, p. 106.

<sup>49</sup> P. MELDINI, *Introduzione*, p. XVIII.

<sup>50</sup> *Ibidem*, p. XX.

appassiti. Passateli allora per lo staccio e metteteli in un tegamino dove avrete messo, per ogni chilogramma di pomidori un paio di ettogrammi scarsi di olio bollente e fateli cuocere finché la salsa sia ben ristretta. Cuocete poi i maccheroni (badate che siano veramente di Napoli o di Gragnano) nell'acqua salata, scolateli ben bene e accomodateli a strati in un piatto adattato e ad ogni strato, spargetevi sopra del buon parmigiano grattato e versatevi la salsa che abbiamo descritto. Mescolateli ben bene e serviteli caldi.»<sup>51</sup>

Il dettaglio di maggior rilievo riguarda la fama raggiunta dai maccheroni che, partendo da Napoli, sono arrivati in molte parti del mondo diffondendo la fama di coloro che li hanno inventati. Come osserva Capatti, Agnetti avverte «l'importanza dei trasporti nella cultura gastronomica»<sup>52</sup> e comincia a considerare gli esiti degli effetti dovuti al «fenomeno migratorio, diaspora di saperi e di appetiti, seguito dall'esportazione dei prodotti nazionali.»<sup>53</sup> Un'altra questione importante, conseguenza della precedente, riguarda il fatto che la diffusione del prodotto ha creato una tale dimestichezza nei consumatori sparsi in Italia e all'estero, da permettere a molti di eguagliare e superare i risultati di gusto ottenuti nella patria d'origine.

Per Agnetti non è importante che chi mangia i maccheroni rispetti un codice di preparazione vincolato alla tradizione "autentica". A patto di «badare che siano veramente dei maccheroni di Gragnano o di Napoli» chiunque, con un minimo di predisposizione, può ottenere risultati ragguardevoli. Così quando Agnetti aggiunge una «ricettina» *come la appronterebbe lo stesso Pulcinella* più che imporre un dettato gastronomico, allega una nota di folklore e gioca con la *mitologia* partenopea perché ne sente la forza "commerciale". Rimane il fatto che Napoli è l'unica città dove i maccheroni, per investitura di consuetudine, possono essere gustati con una preparazione «troppo semplice e troppo nota». In questo modo le origini nobilitano la semplicità ed il ricettario lascia uno spiraglio alla promozione turistica.

In Sicilia il tono cambia. Vengono presentate tre ricette, ma gli spunti più interessanti sono per lo più nei «Maccheroni al sugo», dove la presunzione di conoscenza induce ad un errore piuttosto grossolano. In apertura Agnetti presenta il piatto come:

«[...] usato in Sicilia quotidianamente nelle famiglie di ogni classe e che, dopo il 1860, è stato adottato dalle altre regioni italiane, mentre prima, fuorché a Napoli e a Roma, si riteneva pietanza di capriccio e da imbandirsi in occasioni speciali.»<sup>54</sup>

Concordiamo con Meldini nel sostenere che nell'*incipit* di questa ricetta Agnetti mostra la superficialità con cui affronta argomenti per i quali possiede sola curiosità amatoriale:

«Nello Agnetti sarei propenso a scorgere la contraddizione tra il curioso ed aperto cultore di ricerche gastronomiche che intravede in qualche maniera un mondo cucinario più ampio e ricco, talora "diverso" e in qualche caso diremmo oggi "alternativo", e il borghese conservatore e formalista incapace poi di proporlo, e debitamente nobilitato dalla cornice, se non ai soliti quattro gatti schifilati.»<sup>55</sup>

<sup>51</sup> *Ibidem*, pp. 147-8.

<sup>52</sup> A. CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dell'Unità alla seconda guerra mondiale*, cit., p. 785.

<sup>53</sup> *Ivi*.

<sup>54</sup> V. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, cit., p. 167.

<sup>55</sup> P. MELDINI, *Introduzione*, p. XVIII.

Avevamo notato il segno di uno snobismo lezioso – che si rivelerà completamente solo nella seconda parte dell'opera<sup>56</sup> - già quando l'autore aveva definito «poco simpatica» l'etichetta di *mangia maccheroni*. Ma qui le ambiguità crescono di tono e sono tanto più gravi in quanto appartengono, più che al singolo compilatore, ad un'intera gamma di appartenenze sociali le cui contraddizioni sfoceranno, irrisolte, nel fascismo<sup>57</sup>. È vero che in età giolittiana l'Italia conosce una buona crescita economica, ma non tale da permettere alla classe lavoratrice di consumare un piatto tanto elaborato e ricco - rientrano nella preparazione oltre ai maccheroni, carne di manzo, prosciutto, pecorino, salsa di pomodoro e melanzane - come quello presentato. Agnetti mostra di essere più superficiale ed ipocrita di Artusi che «benché non li accetti quali interlocutori, non ignora l'esistenza dei diseredati della fortuna»<sup>58</sup> e certo non li immagina seduti davanti ad una tavola imbandita con vivande il cui consumo è precluso. A nostro parere anche l'uso insistito del dialetto testimonia qui una mancata conoscenza celata da presunzioni etnografiche. «Agnetti non è un folclorista nemmeno alla lontana»<sup>59</sup> e anzi il suo ricettario mostra con chiarezza come – è ancora Meldini a parlare - «la cultura regionale in Italia non è popolare»<sup>60</sup> bensì sempre filtrata, quando non direttamente prodotta, da uno sguardo “altro”. La ricetta di «Maccharuna cu milinciani e carni copulate (melanzane e carne tritata)», che a tratti ricorda gli artusiani «Maccheroni alla napoletana I»<sup>61</sup>, è una ricetta assai ricca nella cui preparazione entrano anche le melanzane o «petonciane, cibo gradito fra i popoli orientali e per conseguenza fra i siciliani (nel settentrione e nel centro Italia è soltanto usata dagli israeliti).»<sup>62</sup> E cui si adatta non solo la pasta secca ma anche «gli *uccelletti* o i *maccharuneddi impanati*, piccoli gnocchi di farina, senza uovo, fatti in casa»<sup>63</sup>.

Il finale riserva ancora un paio di suggestioni:

«Il modo tradizionale di condirli sarebbe a strati in un grande vassoio, con quest'ordine: maccheroni, formaggio, carne tritata, sugo e melanzane; e così da capo, finché avete roba, fino all'ultimo strato dove si prodiga maggior quantità di condimento, restando le parti laterali incompletamente condite e quasi bianche. Ora il progresso ha introdotto l'uso della zuppiera e quello di mescolare ogni cosa. Ma questo, dal punto di vista della cucina siciliana, è un errore e nelle vecchie famiglie si seguita a condire all'antica, cioè nel vassoio e a strati.

Ed ora per l'igiene diremo che i maccheroni sono un cibo di facilissima digestione purché vi si beva sopra dell'acqua e non del vino; come fanno molti. Precetto fedelmente seguito per tradizione secolare e consacrato all'antico adagio:

Si voi campari anni ed annuni:

*Vivicci acqua su li maccharuni.*»<sup>64</sup>

<sup>56</sup> P. MELDINI, *Introduzione*, p. XXIV.

<sup>57</sup> Si veda P. MELDINI, *Introduzione*, pp. XV-XVIII.

<sup>58</sup> P. MELDINI, *Introduzione*, p. XVIII.

<sup>59</sup> *Ibidem*, p. XXII.

<sup>60</sup> *Ivi*.

<sup>61</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 120. Qui trattati in Parte seconda, capitolo secondo n. 112.

<sup>62</sup> V. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, cit., p. 169.

<sup>63</sup> *Ivi*.

<sup>64</sup> *Ibidem*, p. 170.

Il rilievo dato al folclore (in questo caso prima sotto forma di usanza di apparato e poi di detto proverbiale), insieme al ricorso insistito all'uso del dialetto, non mostra solo la difficoltà di Agnetti nel prendere partito fra codici linguistici differenti<sup>65</sup>. La percezione della diversità, in questo caso legata a provenienze territoriali, viene filtrata attraverso notazioni in qualche modo normanti. Lo sguardo etnografico colma ciò che viene percepito come ancora molto distante – la notazione sulla melanzana usata solo da siciliani ed israeliti ne è un'ulteriore prova – ma che pure si tenta di avvicinare attraverso la condivisione di una gastronomia unitaria, seppur distinta fra usi regionali differenziati.

#### 1.4. Amedeo Pettini, *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, 1914<sup>66</sup>

##### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario generale

##### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 4.a: *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, Primi piatti

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
101	13	22	10	7	13	21

Tabella 4.b: *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, Pasta

Maccheroni	Spaghetti
10	3

##### c) Piatti di pasta

I primi piatti sono inseriti all'interno di sette sezioni:

Brodi consumati e minestre

Minestre variate, nutrienti ed economiche – dei minestrone

Minestrone stranieri

Guarnizioni generali per minestre<sup>67</sup>

Minestre casalinghe e zuppe

Brodi e zuppe di pesce

Farinacei.

Nella sezione Farinacei troviamo tredici ricette di pasta:

Maccheroni alla genovese

Maccheroni alla napoletana

Maccheroni alla trasteverina

Maccheroni rosolati

Maccheroni con la crema

<sup>65</sup> Per questo si veda A. Capatti, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, cit, p. 796

<sup>66</sup> A. PETTINI, *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, Casale Monferrato, F.lli Marescalchi, 1925. [prima edizione: Casale Monferrato, F.lli Marescalchi, 1914].

<sup>67</sup> «Tutto ciò che nella minestra non è brodo o poltiglia brodosa dicesi guarnizione; s'intende che descritti, per es. gli agnolottini, la crema d'uova, ecc.. non c'è bisogno di scrivere relativamente alla minestra poiché basta aggiungere il brodo a dette guarnizioni perché la minestra sia fatta. » A. PETTINI, *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, cit, p. 147.

Maccheroni con le sarde  
Spuma di maccheroni  
Timballo di maccheroni alla romana  
Maccheroni in pasticcio o pasticcio di maccheroni alla romana  
Timballo di maccheroni alla francese  
Spaghetti all'amatriciana  
Spaghetti all'abruzzese  
Spaghetti con la ricotta.

Le ricette di «maccheroni alla genovese», «alla napoletana» e «alla trasteverina», oltre alle tre di spaghetti, sono seguite dall'abbreviazione «cc» che sta per “cucina casalinga”.

#### **d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento**

Non ci sono particolari indicazioni per la cottura della pasta mentre vi sono due ricette per la salsa di pomodoro: la «salsa napoletana» che serve per accompagnare «carni grosse di macello e per condimento di farinacei»<sup>68</sup> e la «salsa di pomodoro».

#### **e) Osservazioni**

Amedeo Pettini «sotto-capocuoco di sua Maestà»<sup>69</sup> è molto attivo nel settore delle pubblicazioni gastronomiche. Già collaboratore di Cougnet e dei periodici «Il Messaggero della cucina» e «La cucina italiana», è autore di numerosi ricettari<sup>70</sup> anche pubblicitari (per la ditta Rebaudengo di Torino e per la Carli di Oneglia). In tutte le sue pubblicazioni utilizza l'etichetta di «Cuoco del Re» che gli garantisce tirature piuttosto elevate. Questa è la sua opera più importante: il grande ricettario del professionista giunto al culmine della carriera che ha a cuore, vista anche l'istituzione presso cui presta servizio, le sorti della nazione. Nella seconda edizione, pubblicata dopo la prima guerra mondiale, afferma che «se la cucina, come fu detto, è un tempio in cui altare è il camino e il sacerdote il cuoco, siano i fornelli are propiziatorie agli italiani. Dai deschi umili a quelli del ricco, salgano voci concordi annunziatrici delle migliori opere di pace dopo la Grande guerra.»<sup>71</sup>

Le finalità del ricettario sono prevalentemente due. Da una parte l'autore vuole insegnare la pratica di cucina «alle cuoche improvvisate e alle massaie nell'imbarazzo»<sup>72</sup>, dall'altra desidera stabilire un codice gastronomico unificante per la nazione:

«Ai vecchi buongustai altri se ne aggiungono più numerosi e meglio preparati al tepido assalto della mensa. Mensa augurale davvero se davanti ad essa, come auspicò il poeta, cade ogni dissenso e si accordano, usanza veramente italiana, gli individui tanto nei patti più strani che nei più dolci dell'intimità famigliare.»<sup>73</sup>

Analizzando la struttura del ricettario notiamo che Pettini attua una distinzione fra cucina casalinga e cucina classica, senza che ciò comporti una netta separazione in settori (scelta

<sup>68</sup> *Ibidem*, p. 52.

<sup>69</sup> A. CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, cit., p. 786.

<sup>70</sup> Si veda M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., p. 895.

<sup>71</sup> A. PETTINI, *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, cit., in apertura prima della dedica al Professor Marescalchi. La casa editrice è di proprietà della famiglia Marescalchi da cui il celebre enologo e senatore del Regno. Avremo modo di parlare di lui soprattutto nel capitolo dedicato al Touring Club Italiano.

<sup>72</sup> A. PETTINI, *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, cit., p. 2.

<sup>73</sup> A. PETTINI, *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, cit., p. 1.

operata da Nelli). Molto più semplicemente, nel caso della cucina casalinga, viene apposta la sigla di riconoscimento «cc». Nel caso della pasta, rientrano nella categoria della cucina casalinga le prime e le ultime tre ricette. Su sei cinque sono indicate attraverso un gastrotoponimo, segno che, anche per Pettini, la cucina regionale si identifica grosso modo con quella casalinga. Due sono di provenienza urbana: genovese, napoletana; una provinciale (Amatrice), una regionale (abruzzese), una di quartiere (trasteverina). L'ultima si identifica con l'ingrediente che l'accompagna (la ricotta). Anche fra le ricette di maccheroni nella cucina classica ci sono tre indicazioni di provenienza: una francese, due alla romana (in timballo).

Nell'equilibrio della sezione dei primi piatti le ricette di minestre sono davvero numerose. È una caratteristica tipica, questa, di tutti i ricettari compilati da cuochi di mestiere, soprattutto quando provenienti da case regnanti o importanti strutture alberghiere. Nel caso di Pettini anche le ricette con riso, pur prima del periodo autarchico, superano quelle con pasta.

I formati di pasta sono essenzialmente due: i maccheroni (quasi sempre ziti spezzati) e gli spaghetti (notiamo l'assenza del termine vermicelli).

Le ricette di spaghetti sono quelli più veloci e semplici. La scelta del maccherone, invece, si traduce in una preparazione più elaborata e ricca di ingredienti. Elaborazione e complessità di natura completamente diversa a seconda che si tratti di cucina classica o casalinga.

Se le ricette "classiche" sono complesse perché raffinate (l'utilizzo delle salse, soprattutto la besciamella<sup>74</sup>, è uno spartiacque piuttosto significativo, così come l'uso di denominazioni nobilitanti quali «rosolati» o «con la crema») o elaborate perché preziose (come nel caso dei tre timballi e della spuma di maccheroni), le ricette di cucina casalinga risultano complesse anche per la digestione del consumatore.

I «maccheroni alla genovese», che, a dispetto del nome sono in realtà una preparazione napoletana, sono preparati con trippa a listarelle e funghi. Quelli «alla napoletana» prevedono un pezzo di culaccio, ortaggi, prosciutto, vino, salsa di pomodoro, pecorino o parmigiano. Quelli «alla trasteverina» con manzo, prosciutto, aglio, erbe aromatiche, pomodoro, vino bianco, funghi e peperoni.

Alcune osservazioni. La prima riguarda la "strana" posizione della «pasta con le sarde» che, nella logica del ricettario, ci si poteva attendere di trovare fra le ricette di cucina casalinga. La scelta di Pettini risulta, in questo caso, interessante in quanto guida verso la comprensione di dinamiche di assimilazione e "normalizzazione" nell'ambito delle tradizioni cucinarie nazionali. Certo la vivanda era già presente nel ricettario artusiano, ma se questa fosse ragione sufficiente anche i «maccheroni alla napoletana» avrebbero dovuto avere una diversa posizione. Si può ipotizzare che la mescolanza di dolce e salato fosse un viatico per il riconoscimento nella categoria di ricette nobilitate dall'ispirazione alle norme della cucina classica rinascimentale.

---

<sup>74</sup> Si veda *ibidem*, p. 186.



Ciò permetteva una penetrazione più facile nella lista di vivande dell'alta cucina che Pettini frequentava abitualmente. Ci sono ulteriori prove che il *cuoco del Re* apprezzasse la cucina siciliana: nel 1935, partecipando come ospite di onore e giurato d'eccezione ad un'importante gara di cucina organizzata a Bologna, contribuì a premiarla quale migliore d'Italia (anche in quella occasione sarà presentata la «pasta con le sarde»). Ma, sebbene stimata, la cucina siciliana arriva solo seconda fra le predilezioni di Pettini: proprio nella medesima circostanza riportata egli farà un discorso dal titolo *Cucina italiana, cucina romana* nella quale presenterà la cucina della capitale come quintessenza della cucina italiana. Avremo modo di approfondire questi temi nelle prossime sezioni del lavoro. Per il momento ci interessa chiarire come tale *predilezione* sia già evidente nel ricettario analizzato. Le ricette dei timballi sono tre: due accompagnate dal gastrotponimo «alla romana» ed uno da quello «alla francese» (Nelli aveva fatto qualcosa di simile attribuendo i timballi alla cucina lombarda e milanese). Già Artusi aveva utilizzato la “francesità” come paragone nobilitante, qui ulteriormente “caricato” dal valore della vivanda in sé. Pettini fa di più: dimostra che la cucina romana è in grado di misurarsi sia con le raffinatezze dell'alta cucina che con le tipicità più quotidiane (come nel caso dei «maccheroni alla trasteverina»).

### 1.5. Angelica Devito Tommasi, *L'infermiera in cucina*, 1915<sup>75</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario femminile/Ricettario di guerra

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 5.a: *L'infermiera in cucina*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca
22	1	2	1	2

#### c) Piatti di pasta

I primi piatti sono suddivisi in otto sezioni:

Minestrine - Minestre

Minestre asciutte

Minestre e minestrine al latte

Risotti - Paste asciutte

Minestrine di erbaggi

Minestrina di paste minute

Minestra di paste e legumi

Paste lunghe asciutte.

Le vivande, pur distribuite nell'ambito di numerose sezioni, sono quasi del tutto simili in quanto pensate per la convalescenza di persone malate. Le paste, assenti nelle denominazioni

<sup>75</sup> A. DEVITO TOMMASI, *L'infermiera in cucina. Insegnamenti famigliari per la preparazione di cibi e bevande*, Roma, Tipografia de Senato, 1915.

delle ricette, sono presenti nelle descrizioni.

#### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Nell'indicare come preparare un piatto di maccheroni con accorgimenti atti ad alleggerire la vivanda Devito Tommasi suggerisce:

«Se si seguono alcuni criteri razionali suggeriti dalle esperienze, si riesce a ottenere, per le concessioni straordinarie, un prodotto gustoso e sano. Non è bandita la cipolla ma resa innocua e utile. Non sono banditi i grassi, ma sono resi innocui quelli adoperati. Si prende un pezzo di manzo giovane (vitellone) di primo taglio, scegliendo a preferenza il lacerto (o girello o fesa). Si colloca il pezzo di carne in una casseruola stretta e alquanto fonda insieme a una cipolla intera mezzana, alquanto sale, una carota affettata, un pezzo di burro, una falda di prosciutto grasso e dell'acqua che giunga a un terzo dell'altezza del contenuto. Si fa cuocere al galoppo a fuoco gagliardo. Si coglie il punto in cui tutta l'acqua è evaporata. Si volta, mettendo allo scoperto la superficie già dorata, spruzzando acqua calda e così si procede fino a che tutto il pezzo è dorato e il fondo di cipolla è come sparito, senza essere stato né fritto, né soffritto. Si aggiunge del passato acquoso e roseo di pomodoro fresco. Si lascia bollire coperto a piccolo fuoco sino a cottura completa della carne, si toglie fuori la carne e si colloca, tagliata a dischi, in una piccola casseruola con un po' d'intinto. Il resto dell'intinto, si adopera per comporre la pasta asciutta. Il burro e il grasso del prosciutto non hanno mai fritto e rifritto, è facile constatare che questa preparazione, semplicissima, è fra le analoghe la migliore.»<sup>76</sup>

#### e) Osservazioni

Il ricettario di De Vito Tommasi (già autrice di un *Libricino di cucina popolare* nel 1904) è un'opera che si pone a metà strada fra il ricettario femminile e quello di guerra. Ne risulta un prodotto di «letteratura gastronomica fondata sulla glorificazione, piuttosto ipocrita, della “regina della casa”»<sup>77</sup> Alla donna, infatti, è affidato il compito di vigilare sull'alimentazione della famiglia e fare suoi gli utili precetti dispensati dall'autrice per semplificare la dieta di sani ed ammalati. In chiusura l'appello viene rivolto direttamente alle interlocutrici:

«Il tempo è vostro, vostre sono le vittorie che sono riserbate alla donna nel volgere di questa prima parte di secolo, per tutti i suoi riscatti: morali, economici e anche politici. [...] Io dico a voi: vogliate essere gelose del diritto di accudire con ogni maniera di operosità, di diligenza e di illuminato affetto; ai bambini, ai vecchi stanchi, ai malati, soprattutto di *casa vostra*. [...] Nella consolazione di avere ben spesa nelle sue funzioni più alte in un che più modeste, la vita.»<sup>78</sup>

Grande attenzione è dedicata alle minestre, vivande attraverso cui gestire l'alimentazione dell'intera convalescenza: dalla dieta liquida ai primi cibi solidi. Per questo motivo l'autrice è molto attenta a stabilire quali formati dispensare nelle diverse fasi. Si passa dai «capellini sottilissimi, le lenticchiole piatte»<sup>79</sup> alle «pastine a forme tonde o altrimenti piene»<sup>80</sup>. Se poi «le paste sottili, o minutissime, sono glutinate o iperglutinate; bisogna badare che la dose sia, per ogni mestola di brodo o altro liquido, minima; perché fanno pegola e diventano disgustose»<sup>81</sup>. Ma se «sottili o minutissime, sono semplici, incolori, fatte puramente a base di semolino da grano duro e provenienti da fabbrica accreditata; allora si può, volendo soddisfare l'appetito del

<sup>76</sup> *Ibidem*, pp. 107-8.

<sup>77</sup> M. P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 907.

<sup>78</sup> *Ibidem*, p. 110.

<sup>79</sup> *Ibidem*, p. 45.

<sup>80</sup> *Ivi*.

<sup>81</sup> *Ibidem*, p. 44.

convalescente o del malato a dieta non puramente liquida, portar la dose da 1 a 25 e anche a 30 grammi.»<sup>82</sup> Risotti e paste asciutte sono adatti «solo per le convalescenze inoltrate o per i trattamenti di sovralimentazione.»<sup>83</sup> Ma bisogna «scegliere però delle paste sempre fini e leggiere, di modellatura superiore, come anelletti, avamaria, semi, ecc...»<sup>84</sup>. Fino ad arrivare alle paste lunghe asciutte per le quali «occorre accorgimento [...]: bavettine raccolte da pastifici accreditatissimi, sopracapellini lunghi, penne vuote molto sottili e fini, fedellini ravvolti o a matassa, ditali sottili, lunghettini e fini, ecc...variando il modello della pasta si procura sempre una soddisfazione maggiore.»<sup>85</sup>

Sono indicazioni utili sia per fissare una parziale campionatura dei formati più diffusi all'inizio del Novecento (viene citata anche la pasta glutinata e iperglutinata), sia per avere un'idea delle gamme di prodotto disponibili sul mercato. Proseguendo nella lettura troviamo altre notizie interessanti. Travalicato il limite della cucina per i convalescenti in via di guarigione, Devito Tommasi si irrigidisce. Tutto ciò che è gastronomico diventa volgare, pericoloso e necessita di essere purgato dal suo intervento risanante e razionalizzante. Ogni vivanda deve essere semplificata, soprattutto se riporta al gusto di sapori netti:

«Volendo semplificare i mille e uno pasticci di maccheroni, di riso, di polenta, che possono essere desiderati da un dilettante di reminescenze gastronomiche, basta modellare in uno stampo unto di burro e cosperso di gratin il risotto e la pasta asciutta infrapponendo alquanto di laticini freschi a falde e delle polpettine semplicissime di carne, evitando gli involucri di pasta frolla e ogni altro ragout interno.»<sup>86</sup>

Chi apprezza i pasticci di maccheroni, dunque, è un dilettante di reminescenze gastronomiche. Così come chi desidererebbe mangiare: «le paste e il riso, tutti i minestrone, i risotti complicati, i composti di riso di carattere gastronomico e complesso, le paste modellate grosse, le paste lunghe o corte giganti, le paste minute grevi o di taglio irregolare e strano. E per contrapposto restano escluse anche le paste artificiose che fanno pegola e disgustano pur passando per molto indicate dalle etichette sesquipedali.»<sup>87</sup> Ma non è sufficiente lottare contro i cibi pesanti. Ci sono persone che non riescono ad affrancarsi da abitudini insalubri:

«Il gruppo qui posto a fine del capitolo «minestre» e del capitolo «carni e preparazioni varie» è stato sull'esperienza pensato ed eseguito per individui del Mezzogiorno impazienti di tornare ai loro cibi.»<sup>88</sup>

Il concetto viene ribadito nella sezione dal titolo «le voglie dell'ammalato»:

«Queste voglie o sfilii, sono collegate a pregiudizi tradizionali inveterati, nei paeselli del Mezzogiorno le voglie sono

---

<sup>82</sup> Ivi.

<sup>83</sup> *Ibidem*, p. 51.

<sup>84</sup> *Ibidem*, p. 51.

<sup>85</sup> *Ibidem*, p. 53.

<sup>86</sup> *Ibidem*, p. 102.

<sup>87</sup> *Ibidem*, p. 60.

<sup>88</sup> *Ibidem*, p. 10.

spesso per gusto degenerato, peperoni forti, fichi d'inverno, ricotta forte, formaggio pecorino fermentato e bacato, albicocche e susine acerbe e altre delizie del genere.

In generale la voglia è spesso stimolata da amici e parenti che, avendo in casa loro allestito qualche rarità, sentono il dovere di offrirne a chi è in pericolo di vita. Le voglie sembrano essere in ragione del grado regionale o familiare di civiltà, in quanto voi trovate un malato piemontese che vi domanda una beccaccia, un ligure che vi chiede dei funghi, un veneto che vi domanda dei seppiolini, il che parrebbe meno pericoloso del peperone e del cacio spunto. [...] Certo è che la diffusione dell'alfabeto sradica molte nequizie e spiana la via ai medici curanti.»<sup>89</sup>

La stessa provenienza territoriale che in altri ricettari viene considerata base della tipicità gastronomica è qui riconosciuta come conseguenza di profonda ignoranza. Ancora una volta dobbiamo notare come, in alcuni casi, i compilatori di ricettari siano generici rispetto allo stato degli individui di cui vogliono restituire le condizioni. Nello specifico non si tratta solo di stabilire se cacio e peperone siano inferiori rispetto a beccacce, funghi e seppiolini, ma di comprendere se il corrispettivo settentrionale del mangiatore di cacio e peperoni fosse un contadino o un operaio con dieta di cacciagione o pesce di mare. Nonostante ciò non manca un intento di critica sociale. Il rifiuto del gesto gastronomico, infatti, è per lo più motivato dalla volontà di liberarsi delle sovrastrutture culturali derivanti dalla sopravvalutazione delle funzioni alimentari. Nuovi modelli di vita imporranno salutari evoluzioni: «la mancanza assoluta di tempo da perdere in cucina a far marinature, farciture, composti, tritrazioni e tante altre cose che rendono il cibo disadatto a chi ha buoni denti e a chi non ne ha.»<sup>90</sup> Non solo:

«Ancora altri due fattori contribuiscono ad elevare l'indice alimentare nelle masse dove però si è abbassato quello delle diligenze in cucina e sono: la propaganda socialista; le organizzazioni per cui si va compenetrando nell'uomo di plebe la dignità di cittadino e le esigenze del lavoro.»<sup>91</sup>

Gli sforzi di Devito Tommasi, concorrono a fissare le coordinate di una civiltà più giusta dove la cucina sarà - per merito delle donne, del socialismo e della vita moderna - leggera e senza grassi. Una visione che Marinetti riproporrà anche se con modalità e per finalità differenti. Con il medesimo *astio* per la tradizione meridionale.

---

<sup>89</sup> *Ibidem*, p. 108-9.

<sup>90</sup> *Ibidem*, p. 98.

<sup>91</sup> *Ibidem*, p. 99.

## 1.6. Lega femminile bolognese per la limitazione dei consumi, *Guida per la disciplina dei consumi alimentari*, 1917<sup>92</sup>

### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

**Tipologia del ricettario:** Ricettario di guerra

### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 6.a: *Guida per la disciplina dei consumi alimentari*, Primi piatti

Minestra	Pasta	Gnocchi
17 (tre ricette con pasta)	2 (entrambe con pasta generica)	1

### c) Piatti di pasta

Sono divisi nelle due sezioni dell'opuscolo. Nelle «Ricette di cucina casalinga specialmente vegetariana» troviamo una «Minestra di spaghetti e piselli freschi».

Nella sezione «Formole di composizione preparazione e valore alimentare di alcune vivande» invece:

Pasta asciutta e fagioli

Pasta asciutta o riso con gambi di carciofi

Minestra di fagioli, patate e pasta

Minestra di pasta e verdura.

### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Nessuna particolare indicazione sugli argomenti.

### e) Osservazioni

Qui a differenza del ricettario che precede e quello che segue, ci troviamo davanti ad un ricettario di guerra, che cerca di «fornire esempi di cucina economica e varia, indirizzando specialmente le madri di famiglia ed i volenterosi ad applicare i principi di economia alimentare svolti nelle pagine antecedenti in base alle leggi fisiologiche.»<sup>93</sup> Le ricette, «in parte segnalate da collaboratrici, in parte tratte dall'*Orto di guerra* di N. Ferrari»<sup>94</sup>, seguono il criterio di una certa semplicità, tanto che la prima sezione viene definita di cucina vegetariana. Per ciò che riguarda la pasta si tratta in tre casi di formati generici, in uno di spaghetti e nell'ultima ricetta di pastina. La preparazione con gli spaghetti può dirsi un prestito artusiano, in quanto la confezione è pressoché identica. Negli altri casi prevale un'idea di pasta che è d'accompagnamento a vivande brodose, sempre preparate con verdure e legumi. In due casi su cinque, al termine generico minestra si sostituisce il termine *pasta asciutta* (con fagioli o con carciofi: quelle che Ada Boni definirà minestre col battuto). È giusto rimarcare la differenza fra la natura di cucina

<sup>92</sup> LEGA FEMMINILE BOLOGNESE PER LA LIMITAZIONE DEI CONSUMI, *Guida per la disciplina dei consumi alimentari*, (a cura del Prof. L. Beccari), Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1917.

<sup>93</sup> *Ibidem*, p. 27.

<sup>94</sup> M. P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 919.

semplice e davvero economica di questo ricettario e la (presunta) semplicità di quello che analizzeremo fra breve. È assai probabile che su questo livello di cucina si uniformi l'uso quotidiano e diffuso della maggior parte dei consumatori del periodo.

### 1.7. Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, 1918<sup>95</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario per il trattamento degli avanzi di cucina (modello per lo più diffuso in Francia)<sup>96</sup>

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 7.a: *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena
8	9	11	10	2	3

Tabella 7.b: *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Pasta.

Maccheroni	Spaghetti	Vermicelli
7	1	1

#### c) Piatti di pasta

Troviamo piatti di pasta suddivisi in tre sezioni. Nella sezione «Minestre»:

Pasticcio di cappelletti o maccheroni  
Timballo di maccheroni  
Maccheroni col ripieno  
Sformato di vermicelli colle acciughe  
Maccheroni o pasta avanzata arrostiti  
Maccheroni di magro.

Nella sezione «Pesce»: Maccheroni di magro.

Nella sezione «Varie»:

Avanzi coi maccheroni  
Spaghetti della marca.

#### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Nella ricetta dello «Sformato di vermicelli con le acciughe» si trova che: «i vermicelli non devono essere troppo cotti, ma *al dente* come si dice nell'Alta Italia, o *pronti* come dicono a Napoli.»<sup>97</sup> Per ciò che concerne le salse di accompagnamento è degno di nota che solo gli «Spaghetti della Marca» prevedono l'uso di «salsa di pomodoro»<sup>98</sup>.

<sup>95</sup> O. GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918.

<sup>96</sup> Il ricettario di Guerrini ha davvero un posto a parte nella letteratura gastronomica. Per maggiori dettagli di veda M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., pp. 892-3.

<sup>97</sup> O. GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, cit. p. 57.

<sup>98</sup> *Ibidem*, p. 334.



## e) Osservazioni

Il ricettario di Olindo Guerrini, *alias* Lorenzo Stecchetti, bibliotecario per quasi quaranta anni alla Biblioteca Universitaria di Bologna<sup>99</sup>, è davvero atipico e riflette, con grande probabilità, il carattere «dotto ed estroso» dell'autore<sup>100</sup>, «primo accorto proselito»<sup>101</sup> della riforma artusiana. E proprio ad Artusi, Guerrini aveva chiesto consigli circa la sua intenzione di scrivere un trattato sui modi per approntare gli avanzi<sup>102</sup>. L'opera, che l'autore avrebbe voluto pubblicata da Hoepli e quasi terminata nell'anno della morte, uscirà postuma grazie all'interessamento della figlia<sup>103</sup>.

Come nel caso del ricettario di Devito Tommasi la data di edizione farebbe ritenere di trovarsi di fronte a contenuti atti a far fronte alle ristrettezze portate dal conflitto in corso. Ma anche qui, anzi soprattutto qui, l'impressione è sbagliata. *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* è un trattato colto, per lo più legato a canoni gastronomici del passato. È lo stesso autore a confermarlo:

«Preferisco di attenermi all'uso vecchio perché se c'è un'arte refrattaria al futurismo, è l'arte del cucinare. [...] L'arte della cucina è conservatrice e passatista.»<sup>104</sup>

Certo Stecchetti non poteva conoscere le posizioni che Marinetti avrebbe assunto alcuni anni più tardi, ma, per sfuggire alle smanie vitalistiche allora in voga, finisce per proporre un documento che risente di una certa *smania* bibliofila. Opera:

«imperfetta anche perché non è originale, ma è una raccolta, una antologia, un sillabo di ricette spigolate qua e là nei libri italiani e talora stranieri, o nei giornali di cucina dove sono sparpagliate. E sia questo ben fermo ed inteso, perché dopo qualcuno non venga ad infamarmi come plagiatore o peggio. [...] Ma non temendo denti avvelenati, anzi forse appunto per questo, libero il volume anche per la ragione che avendo scritto in vita assai cose inutili ed insulse, voglio finire con un libro serio, o almeno capace di procurarmi qualche gratitudine dalle cuoche, quando sarò dove gli avanzi non si ricuciono più. E così sia.»<sup>105</sup>

Il nostro parere, in accordo con le tesi di Meldini, è quello di un'operazione, «contraddittoria ed imbarazzante»<sup>106</sup>. Chiusa nell'ambizione che i libri bastino a se stessi, nell'illusione di procurare una qualche utilità. Guerrini che in gioventù era stato anticlericale, licenzioso ed estroverso in vecchiaia illanguidisce e si trasforma nel «tipico esponente di una mentalità non solo austera ma un po' taccagna, animata dall'etica del risparmio e tesa a trasferire nel chiuso della famiglia i

<sup>99</sup> G. DE GREGORI, S. BUTTÒ, *Per una storia dei bibliotecari italiani del XX secolo. Dizionario bio-bibliografico 1900-1990*, Roma, Associazione italiana biblioteche, 1999, pp. 106-7.

<sup>100</sup> P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, cit. p. 142.

<sup>101</sup> A. CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, cit., p. 796.

<sup>102</sup> «Parecchi anni or sono, trovandomi a Firenze ed a colazione dal mio compianto Pellegrino Artusi, l'autore meritatamente celebre del più pratico libro di cucina familiare che forse esista in Italia, il discorso cadde, come è naturale, sull'arte di cui era maestro. Gli dissi il caso degli avanzi della mensa e del libro che se ne poteva fare e il buon vecchio mi consigliò e mi incoraggiò a mettermici. Ero in quel tempo Bibliotecario della Università di Bologna.» O. GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, cit., p. 6.

<sup>103</sup> A. CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, cit., p. 795.

<sup>104</sup> O. GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, cit., p. 1.

<sup>105</sup> O. GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, cit., pp. 6-7.

<sup>106</sup> P. MELDINI, *Introduzione*, in V. AGNETTI, *La nuova cucina delle specialità regionali*, cit., p. XXV.

sani principi e le ferree regole dell'economia all'osso e del bilancio a pareggio.»<sup>107</sup> La sua passione per i ricettari nasce dalla frequentazione quotidiana coi libri che la professione gli impone. Da molto tempo si era occupato di argomenti gastronomici: nel 1884 aveva curato l'edizione di una conferenza da lui tenuta all'Esposizione di Torino<sup>108</sup> e pochi anni dopo aveva pubblicato un manoscritto trecentesco reperito fra gli scaffali della Biblioteca Universitaria<sup>109</sup>. Diventa poi un grande estimatore di Artusi, ma il suo rispetto per i codici librari non gli permette di avvicinarsi davvero alla gastronomia. Il raffronto con il modello appare pressoché impossibile: persino certi moralismi carichi di buon senso sono, in Artusi, profusi di una bonomia ironica che Guerrini non conosce.

Vi è un certo equilibrio numerico fra primi piatti: le minestre non sovrastano le altre proposte. Rara la pasta fresca e ripiena. I piatti di pasta sono tutti rielaborazione di vivande ricercate e di non semplice preparazione. Si tratta quasi sempre di timballi e pasticci, in cui la materia prima avanzata si arricchisce attraverso l'utilizzo di ingredienti ricercati («tartufi, erbe d'orto odorose, sugo di carne, parmigiano, spezie»<sup>110</sup>) e la cottura in forno (o a bagnomaria). È lecito domandarsi quale tipo di *menage* domestico potesse prevedere simili vivande: approntate poi a partire da avanzi. Guerrini concepisce la cucina filtrandola attraverso *topoi* letterari di matrice umanistica, in cui gli elementi complessi sono, grazie all'intervento del *deus ex machina*, rielaborazione di ciò che, a tutta prima, può sembrare semplice o addirittura da gettare via. Interessante la presenza di due vivande di magro (in apposita sezione) e l'uso del pomodoro nell'unica ricetta che prevede l'uso di spaghetti (che nella versione in timballo sono significativamente chiamati vermicelli). Ciò a conferma della presa d'atto di un uso della salsa di pomodoro come condimento semplice, proprio di cucina casalinga cui ben si adattano gli spaghetti. Molti sono i calchi artusiani. Abbiamo già detto delle vivande di magro, derivazione anche da codici francesi. Nel «Pasticcio di cappelletti o maccheroni» vi è un riferimento diretto alla cucina romagnola e al «compianto Artusi»<sup>111</sup> e nei «Maccheroni di magro» al pesce viene abbinata la «balsamella»<sup>112</sup>. Troviamo, poi, un accenno ai «maccheroni di Napoli»<sup>113</sup> ed uno «alla pazienza e destrezza nella quale eccellono i cuochi napoletani.»<sup>114</sup> Ancora una volta la pasta appare legata ad una consuetudine di consumo prettamente meridionale. A questo proposito è curiosa la distinzione fra la locuzione «al dente» (nord Italia) e «pronta» (sud Italia). Distinzione di cui non abbiamo trovato traccia in altri ricettari e per la quale non sappiamo proporre un'interpretazione.

<sup>107</sup> *Ibidem*, p. XXV.

<sup>108</sup> L. STECCHETTI, *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, Firenze, Barbera editore 1884.

<sup>109</sup> *Ricette di un libro di cucina nel buon secolo della lingua*, Bologna, Zanichelli, 1890. Per questi argomenti si veda M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 892.

<sup>110</sup> O. GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, cit., p. 54.

<sup>111</sup> *Ivi*.

<sup>112</sup> *Ibidem*, p. 232.

<sup>113</sup> *Ibidem*, «Timballo di maccheroni», p. 56.

<sup>114</sup> *Ibidem*, «Maccheroni col ripieno», p. 56.

## 1.8. Ada Boni, *Il talismano della felicità*, 1925<sup>115</sup>

### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Grande ricettario - Ricettario femminile.

Nel frontespizio si trova: «Opera premiata alla Mostra internazionale dell'economia domestica.

Terza edizione completamente riveduta ed ampliata 13-25 migliaia».

### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 8.a: *Il talismano della felicità*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
47	20	13	9	18	7	25

Tabella 8.b.: *Il talismano della felicità*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti	Vermicelli	Trenette	Cannolicchi
1	10	3	3	1	2

### c) Piatti di pasta

Esiste una sola sezione, dal titolo «Minestre-minestrone-maccheroni-risotti», che raccoglie tutte le ricette di primi piatti presenti nel ricettario. I piatti di pasta sono venti:

Spaghetti alla Novelli  
Spaghetti alla amatriciana  
Maccheroni con l'estratto di carne  
Spaghetti col tonno  
Vermicelli con le vongole  
Vermicelli con le vongole "in bianco"  
Vermicelli alla siciliana  
Cannolicchi al basilico  
Cannolicchi ai fagioli freschi  
Maccheroni con le cipolle  
Maccheroni in salsa bianca  
Maccheroni al gratin  
Maccheroni "Principe di Napoli"  
Pasticcio bianco di maccheroni  
Pasticcio di maccheroni e piccioni  
Un originale timballo di maccheroni  
Timballo di maccheroni alla napoletana  
Pasta con le sarde alla siciliana  
Trenette col pesto  
Maccheroni dolci con la ricotta.

Inoltre, indicate come minestre:

Minestra di pasta e ceci alla romana

Minestra di pasta e broccoli alla romana.

### d) Indicazioni per la cottura della pasta - Salse di accompagnamento

<sup>115</sup> A. BONI, *Il Talismano della felicità. Opera premiata alla mostra internazionale dell'economia domestica, III edizione completamente riveduta ed ampliata (13 -25 - migliaia)*, Roma, Edizioni della Rivista Preziosa, 1927.

Non esiste una specifica notazione riguardante la giusta cottura della pasta. Ma alcuni accenni sparsi chiariscono la questione. Nei «Vermicelli con le vongole», ad esempio, si consiglia di tenere la pasta piuttosto «dura di cottura»<sup>116</sup> in quanto non tutti «specie i non napoletani li sanno cucinare a perfetta regola d'arte»<sup>117</sup>. Altrove si fa menzione al fatto che alcuni formati di pasta (i cannolicchi e le trenette) si caratterizzano per la loro ottima resistenza alla cottura. Per ciò che riguarda i condimenti sono indicate due differenti versioni di «salsa di pomodoro»:

«La salsa di pomodoro che, specie nella cucina dell'Italia meridionale rappresenta un elemento diremmo quasi fondamentale, è stata un poco detronizzata dal diffondersi in commercio di ottime salse in scatola, quasi pronte per l'uso. Ad ogni modo non crediamo inopportuno ricordare il semplice e facile sistema per ottenere la “vera” salsa di pomodoro. Daremo due ricette. La prima è l'autentico procedimento napoletano. Si lavano i pomodori si fanno a pezzi e si mettono in un tegame con delle erbe grossolanamente tagliuzzate come cipolla, sedano, carota gialla, basilico, ecc.. si fa bollire il tutto su fuoco moderato, e a lungo, e si passa la salsa dal setaccio. Si condisce con un po' di sale e se necessario, si lascia finire di addensare. Generalmente a Napoli la salsa si completa con un pochino di strutto. Anche ottima è la formula seguente, un poco più raffinata. Si mette sul fuoco una casseruola o un tegame con un po' di strutto o burro ed un po' di prosciutto grasso e magro tagliuzzato. Quando il grasso incomincia a soffriggere si aggiunge un pochino di cipolla e di sedano tagliuzzati, qualche gambo di prezzemolo, un pezzettino di lauro e un ramoscello di timo. Si fa soffriggere bene ogni cosa di color biondo scuro. A questo punto - dato che la salsa serva per cinque o sei persone - si aggiunge alle erbe rosolate circa un chilogrammo di pomodoro fresco accuratamente lavato, fatto in pezzi e privato dei semi, oppure, quando è la stagione del pomodoro e non di dispone di pomodoro conservato in bottiglie, si aggiunge una delle solite scatoline di salsa di pomodoro. Si condisce con sale e pepe e si lascia cuocere mescolando di quando in quando. Se si adopera pomodoro fresco non occorre bagnarlo con acqua, se si tratta invece di salsa in scatola converrà aggiungere un bicchiere di brodo o di acqua. Lasciate cuocere piuttosto lungamente poiché il pomodoro più cuoce, più è buono. Se il pomodoro fosse di gusto un po' acidulo potrete correggerlo con l'aggiunta di un nonnulla di zucchero. Anche molto consigliabile è l'aggiunta di qualche fogliolina di basilico fresco che comunica alla salsa uno squisito aroma.»<sup>118</sup>

## e) Osservazioni

Il *Talismano della felicità* è un'opera piuttosto imponente, famosa e diffusa, tuttora pubblicata. Un ricettario d'impronta signorile, – l'aggettivo «signorile» è quello che la stessa Boni propone per distinguerlo dagli altri: «un Escoffier per famiglie, donnesco nel senso più domestico.»<sup>119</sup> La sua autrice è nipote di Adolfo Giacquinto, fondatore nel 1903 della rivista «Il Messaggero della Cucina» e moglie di Enrico Boni, facoltoso orafo «cultore di gastronomia e amico di Escoffier»<sup>120</sup>, che la incoraggia a fondare nel 1915 la rivista «Preziosa»<sup>121</sup> di cui Ada è anche proprietaria.

L'intendimento dei due coniugi, Enrico Boni è autore del *Promio all'opera*, è chiaro. Si tratta di proporre un modello di cucina che si discosti da quella professionale, inadatta ai *menage* domestici. È vero che l'Italia ha già avuto ricettari importanti (Vialardi, Nelli, lo stesso Giacquinto) e che all'estero non mancano esempi di rilievo (Escoffier). Ma si tratta di opere troppo complesse o datate. Artusi, poi, è causa di vera e propria decadenza: proprio dalle pagine del proemio viene lanciato in un *j'accuse* carico di astio. Vale la pena riportarne buona

<sup>116</sup> *Ibidem*, pp. 94-5.

<sup>117</sup> *Ivi*.

<sup>118</sup> *Ibidem*, p. 42.

<sup>119</sup> M. P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., p. 909.

<sup>120</sup> *Ivi*.

<sup>121</sup> M.P. Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 909.

parte:

«L'autore che invece riuscì a vendere stracci e orpelli per sete rare fu Pellegrino Artusi, nume custode di quelle famiglie dove non si sa cucinare. [...] Anzitutto egli dichiara di essere un dilettante e di aver provato le sue ricette a sazietà, fino a che gli riuscirono bene, o meglio a lui sembrò che riuscissero tali. Egli fa un edificante preambolo che suona press'a poco così: Guardate, io non so cucinare, tanto è vero che i cuochi preparano le ricette che io insegno in un modo completamente diverso. Però dopo una serie di tentativi sono riuscito ad ottenere qualche risultato, ed anche voi, un po' con la mia guida (!), un po' con la vostra pazienza, può darsi che riusciate ad "annaspar qualche cosa". Ed allora verrebbe voglia di chiedere a questo signor Artusi perché mai, stando le cose così, egli si mise ad insegnare una disciplina di cui non conosceva neanche i principii. Il guaio è che, fedele alle promesse, l'autore non esita nel suo volume – che infarcisce di aneddoti di uno spirito irresistibile – ad esporre delle ricette in aperta antitesi con i canoni fondamentali dell'arte della cucina. Denominazioni cervelotiche, traduzioni italiane di parole tecniche francesi da far accapponare la pelle, evangelica dosatura delle ricette [...] fanno del volume in questione un'opera unica nel suo genere, che potrebbe definirsi l'umoristico capolavoro della incompetenza culinaria. Ma anche questo, che potrebbe chiamarsi fenomeno Artusi e che costituì una colossale montatura a cui chissà perché di prestarono in buona fede anche delle persone intelligenti come ad esempio lo Stecchetti – che considerava Artusi come un maestro e forse perciò scrisse sullo orme e nello stile di lui un brutto libro di cucina – passò; il tempo, questo grande regolarizzatore di allori, ha fatto ormai piena giustizia. Ed ecco finalmente, in questo sconfinato campo di fiori avvizziti, sorgere l'opera che ancora mancava; non l'arido e pretenzioso trattato professionale e nemmeno una delle tante sciatterie di dilettanti: ma una sintesi felice di insegnamenti gastronomici, derivati da piena conoscenza tecnica ed espressi con assoluta praticità di intendimenti in una forma signorilmente piana e corretta, insolita a simile genere di trattazioni. Un volume che è frutto originale di lunga esperienza e che per la sua struttura e la modernità dei suoi insegnamenti riesce a mettersi ad immediato contatto con le necessità della vita domestica in tutti i giorni ed essere per la madre di famiglia una guida veramente preziosa.»<sup>122</sup>

E proprio a questo disastro *Il talismano della felicità* si propone di rimediare. Il proemio, via via purgato nelle edizioni successive, ad un certo punto scomparirà, ma rimarrà intatto l'intendimento di elaborare un codice raffinato e tecnico per la cucina *nazionale*. Le vere destinatarie del messaggio sono le donne – «le lettrici» – cui è necessario spiegare che l'arte della cucina non solo è un'arte nobile, ma un'attività che concorre a stabilizzare la felicità del nucleo familiare. Anche nel caso in cui ci si possa permettere una cuoca, e non vi è dubbio che Boni si riferisca prevalentemente a questo uditorio, sapere cucinare e fare la spesa vuol dire essere capaci di disporre della propria casa. Le persone di servizio, abbandonate a loro stesse, tendono infatti a proporre quotidianamente quella che viene definita la cucina volante: «qualche frittura, molte frittate, dell'umido, carne al forno o in padella, il solito brodo o una non men solita pasta asciutta, invariabilmente condita con burro e formaggio e con un po' di salsa di pomodoro, l'eterna, malinconica verdura all'agro in padella.»<sup>123</sup>

Si tratta di un'affermazione interessante che ci permette di passare da argomenti di inquadramento generale ai temi inerenti la nostra ricerca. La pasta al burro ed al pomodoro, dunque, sono vivande *solite* sulle mense dei borghesi. Non si tratta di eliminarle, ma di *declinarle* in modi differenti, inediti, più variati. Vediamo in che modo.

Il ricettario di Boni sceglie di non distinguere più fra minestre, farinacei e riso. Per la cucina familiare viene promossa una struttura semplice, magari diversificata e complessa al suo interno. Notiamo immediatamente una certa proporzione numerica fra minestre ed altre tipologie di primi piatti. La pasta è frequente, proposta in diversi formati. Il termine

<sup>122</sup> A. Boni, *Il talismano della felicità*, cit., pp. 7-8.

<sup>123</sup> *Ibidem*, p. 10.

«maccherone» viene utilizzato quale sostantivo generico, specificato poi nello svolgimento della ricetta. Sono identificati come maccheroni molti diversi formati di pasta, anche fresca: spaghetti o fettuccine («Maccheroni con le cipolle»), ziti o mezzi ziti («Maccheroni in salsa bianca»), maccheroncini o bucatini («Un originale timballo di maccheroni»). Il maccherone, inoltre, è materia prima sia per piatti elaborati come timballi o pasticci, sia per piatti semplici e domestici, come nel caso dei «Maccheroni con l'estratto di carne»:

«Una piccola ricetta pratica che, confidiamo, sarà utile a tante mammine che, non hanno sempre tempo disponibile per lunghe preparazioni di cucina. I maccheroni eseguiti così sono molto igienici e gustosi e per il loro valore nutritivo possono venire somministrati con profitto anche ai bambini ai quali spesso può nuocere l'abituale sugo a base di pomodoro e di grassi.»<sup>124</sup>

Già nella descrizione della salsa di pomodoro avevamo notato l'utilizzo di un prodotto industriale per la cucina domestica. Si tratta di un mutamento piuttosto importante testimoniato dal ricettario come frequente ed utile. La pratica di cucina inizia ad adeguarsi alle necessità della famiglia, della vita urbana, della donna. E non è l'unico tratto di *modernità*: fra le pagine del *Talismano*, per la prima volta, compaiono delle *reclame* di prodotti alimentari. Nello specifico si tratta degli spaghetti Buitoni al sugo già pronti in scatola. (mettere la figura). Tornando alle ricette osserviamo come il termine «vermicello» connota un piatto tipicamente meridionale (tre preparazioni: due napoletane con le vongole ed una siciliana preparata con pomodori, aglio, melanzane, peperoni, olive, capperi, basilico, alici<sup>125</sup>), mentre gli spaghetti risultano più versatili. Si accompagnano indifferentemente al condimento («Spaghetti col tonno»), denotano un uso territoriale («Spaghetti alla amatriciana»), oppure diventano vivanda capace di prestarsi a variazioni famigliari o personali (è il caso degli «Spaghetti alla Novelli», ideati da Ermete Novelli «gastronomo appassionato»<sup>126</sup>). Le trenette, «lasagnette conosciute anche col nome di lingue di passero»<sup>127</sup>, sono abbinate al pesto alla genovese. Infine i cannolicchi, «una qualità di pasta bucata, di piccolo taglio, adattissima ad essere cucinata col sugo»<sup>128</sup>. La pasta generica è meno presente ma non scompare del tutto. La troviamo nella «Pasta con le sarde» - ricetta ormai codificata nei ricettari italiani - e ad accompagnare le «Minestre col battuto» tipiche della cucina romana<sup>129</sup>. Nel caso della «Pasta con le sarde» nel corpus della ricetta si trova un'indicazione di formato (maccheroncini<sup>130</sup>).

Il *Talismano della felicità* risulta piuttosto significativo per i nostri argomenti. Al suo interno la pasta modifica la propria posizione nella struttura del pasto ottenendo un'attenzione mai

<sup>124</sup> *Ibidem*, p. 93.

<sup>125</sup> *Ibidem*, p. 95.

<sup>126</sup> *Ibidem*, p. 92.

<sup>127</sup> «In Liguria se ne usa una qualità speciale, un po' scura e resistentissima alla cottura». *Ibidem*, p. 114.

<sup>128</sup> *Ibidem*, p. 100.

<sup>129</sup> «Roma à l'Alma Mater anche delle minestre col battuto delle quali si confezionano infinite varietà come: pasta e broccoli, pasta e lenticchie, pasta e fagioli, riso e patate, ecc...» *Ibidem*, p. 79. La pasta, generica nel titolo della ricetta, viene poi declinata a seconda della verdura o del legume utilizzato. La pasta e ceci, ad esempio, è coi cannolicchi, la pasta e broccoli con spaghetti spezzati o maccheroncini. Per questi argomenti di veda anche la parte dedicata a *La cucina romana*, altro ricettario di Boni.

<sup>130</sup> *Ibidem*, p. 113.



ricevuta fino a quel momento. Boni dimostra di conoscere diversi formati di pasta, di sapere come provvedere agli abbinamenti. Così facendo stabilizza l'uso della materia prima e ne mostra la versatilità. Si tratta di un'operazione consapevole di valorizzazione, a riprova di ciò basti dire che nella quarta edizione dell'opera (1934) compare un *Elogio della cucina italiana* che rimarrà fino agli anni Cinquanta. Si tratta di un documento interessante, inserito per il sostegno e «la completa emancipazione della nostra cucina dal binario obbligato della cucina francese»<sup>131</sup>. Il primo prodotto citato come proprio della cucina italiana sono i maccheroni. Vediamo in che termini se ne tratta:

«Circa la cucina italiana gli stranieri hanno le idee assolutamente inesatte e credono che il nostro patrimonio gastronomico si limiti a tre o quattro specialità, capitanate dai maccheroni: da quei maccheroni che essi conoscono tanto imperfettamente a traverso la cucina dei grandi alberghi d'oltre Alpi e che a noi italiani non riuscirebbe nemmeno possibile assaggiare. A parte il fatto che i maccheroni vengono serviti quasi sempre come contorno di carni e non per «primo piatto», la loro fucinatura è talmente diversa dai nostri usi gastronomici che li rende addirittura irricognoscibili. Senza tener conto della «trovata» di alcune Case americane che preparano degli spaghetti al pomodoro già cotti e serviti in scatole – cibo da non augurarsi neanche al peggior nemico! – le più reputate Case Alberghiere dell'estero hanno infatti, nei riguardi dei maccheroni, ricette inverosimili e presentano le nostre paste scotte a cagione di una cottura esageratamente prolungata e condite con una accozzaglia di salse e sughi. E tutte queste astruserie, che di italiano non hanno assolutamente nulla, vengono per lo più raggruppate in due tipi unici: «macaroni à la napolitaine» e «nouilles fraîches à l'italienne». Ed è tutto! I nostri maccheroni potrebbero invece figurare da soli in un'ampia mostra gastronomica ed occupare un intiero padiglione, non solamente per la ricchezza di preparazioni, ma anche per la varietà ricchissima di qualità di paste, in cui la nostra industria ha raggiunto una perfezione inimitabile. Da un capo all'altro d'Italia i modi di cucinare i maccheroni sono infiniti, ché non solo ogni regione ha la sua caratteristica specialità, ma queste specialità si ritrovano anche da città a città, da paese a paese, finì nei più piccoli centri. I maccheroni sono una gloria della cucina italiana e non saranno certo le artificiose polemiche contro di essi e che hanno lasciato, del resto il tempo che hanno trovato, quelle che sposteranno la loro indiscutibile sovranità.»<sup>132</sup>

La volontà di promozione deriva da un uso diffuso, *declinato* in numerose versioni differenti. L'Italia deve essere fiera di questa tradizione per potere *purificare* le contaminazioni causate da usi impropri ed abbinamenti e/o cotture proposte dalla cucina alberghiera internazionale. I maccheroni diventeranno davvero una vivanda *nazionale* solo quando se ne codificheranno ruolo (primo piatto) e contenuti (ingredienti e modalità di cottura). Non dimentichiamo che questa sezione dell'opera comparirà a metà degli anni trenta, dopo la “tempesta” provocata dalla disputa facente capo a Marinetti (cui Boni fa riferimento). Tornando al ricettario cui facciamo riferimento, possiamo dire che gli usi territoriali tipici, così come i tradizionali timballi, non scompaiono ma risultano meno interessanti delle nuove *immissioni*. Gli spaghetti alla Novelli, i maccheroni all'estratto di carne o quelli alle cipolle, le minestre col battuto, testimoniano di un mutamento essenziale per la normalizzazione della materia prima, che riesce a svincolarsi dal dato etnico-territoriale – percorso già tracciato dall'Artusi proprio attraverso gli spaghetti. Il radicamento nella cucina domestica non è dato di poco conto per ottenere un rafforzamento della cucina nazionale che solo il «geloso amore di italianità»<sup>133</sup> di

<sup>131</sup> A. BONI, *Il talismano della felicità*, Milano, Editoriale Domus, 1945, p. 7.

<sup>132</sup> *Ibidem*, pp. 8-9.

<sup>133</sup> *Ibidem*, p. 13

cui «tutte le donne d'Italia»<sup>134</sup> sono capaci, permetterà di proseguire ed estendere. Ma per penetrare in profondità nella vita domestica e negli ambiti della cucina nazionale la pasta si appresta ad attraversare una fase di passaggio fondamentale, perfezionata attraverso l'influenza della cucina romana: cucina della capitale, del regime e, conseguentemente, della nazione.

### 1.9. Ada Boni, *La cucina romana*, 1930<sup>135</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario regionale. Indicazioni nel frontespizio: «Contributo allo studio e alla documentazione del folclore romano».

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 9.a.: *La cucina romana*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
7	11	10	2	2	3	8

Tabella 9.b: *La cucina romana*. Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti
3	1	7

#### c) Piatti di pasta

Come nel precedente ricettario vi è un'unica sezione («Minestre in brodo e col battuto, paste asciutte, risotti ecc...») a racchiudere tutti i primi piatti. Fra le quarantatre ricette complessive, undici sono di pasta:

Pasta e fagioli.  
Pasta e ceci.  
Pasta e broccoli.  
Spaghetti alla «matriciana».  
Spaghetti alla «marchigiana».  
Spaghetti a «cacio e pepe».  
Spaghetti con le alici.  
Spaghetti col tonno.  
Spaghetti con aglio e olio.  
Spaghetti con aglio, olio e alici.  
Maccheroni con la ricotta.

#### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Nessun cenno riguardo questi temi.

#### e) Osservazioni

L'analisi, in successione, dei due ricettari di Boni permette alcune considerazioni. La prima

<sup>134</sup> *Ivi.*

<sup>135</sup> A. BONI, *La cucina romana. Contributo allo studio e alla documentazione del folclore romano*, Roma, Edizioni della Rivista Preziosa, 1930.

riguarda il riscontro numerico dei piatti di pasta nel contesto complessivo dei primi piatti. Le minestre diminuiscono fortemente, soprattutto rispetto a pasta e riso. Significativo, poi, che su undici ricette ben sette siano di spaghetti. È la stessa autrice a spiegare, nel dettaglio, le attitudini alimentari dei romani:

«Nella cucina romana, come nelle altre cucine, il primo piatto della mensa di ogni giorno è costituito da un alternarsi di minestre e paste asciutte. Ma se la minestra in brodo occupa un posto non disprezzabile nella tavola romana, un posto preponderante viene accordato a tutta una serie di minestre saporitissime dette col battuto. Il romano ama le fettuccine all'uovo, fatte in casa, ma ha anche un debole per gli spaghetti di cui fa uso ed abuso. Seguono i famosi gnocchi e, a più grande distanza, qualche caratteristico risotto e poche altre specialità.»<sup>136</sup>

Interessa notare che le «minestre in brodo» vengono distinte dalle «minestre col battuto» che risultano, così, *assimilate* alla «pastasciutta». Si tratta di un'affermazione su cui è possibile dibattere. Rimane il fatto che il modello di cucina qui proposto evidenzia la particolare pratica romana di abbinare alcune verdure o legumi con pasta secca, in una preparazione che prevede un battuto di lardo, aglio, prezzemolo ed una costola di sedano<sup>137</sup>. Attraverso la cucina romana, dunque, minestra e pastasciutta tendono ad avvicinarsi, quasi a mescolarsi fra loro, anche nelle consuetudini nazionali. L'assenza dei vermicelli tende ad avvalorare ciò che si era già osservato nel *Talismano della felicità*. Il «vermicello» stabilisce un utilizzo prevalentemente meridionale: nelle altre zone d'Italia si usa il termine «spaghetto» che esprime, dunque, connotazioni e localizzazioni più ampie cui la cucina romana fa da tramite. Nella capitale, infatti, sono prediletti gli spaghetti, fino all'abuso. Delle sette ricette presentate qui, solo due («Spaghetti col tonno» e «Spaghetti all'Amatriciana») erano già nel *Talismano*. Segno di una loro diffusione al di fuori degli ambiti eminentemente locali. La variazione d'uso si nota anche grazie alla lieve modificazione nella locuzione della ricetta che, nel passaggio dal ricettario nazionale a quello regionale, prende un tono *dialettale* perdendo la «a» («matriciana»). Gli «spaghetti alla marchigiana» sono la variazione, in bianco, della «matriciana»; notiamo, inoltre, la presenza degli, tuttora assai *tipicizzati*, «Spaghetti cacio e pepe» e l'assenza della «Carbonara». Rimanendo nell'ambito della comparazione fra i due ricettari di Boni, possiamo osservare che i «Maccheroni dolci con la ricotta» (nel *Talismano*), sono solo simili ai «Maccheroni con la ricotta» qui presentati. Il ricettario dedicato alla cucina romana offre ulteriori spunti all'analisi. Abbandonata l'ansia di *signorilità* del *Talismano* (ma il termine viene evocato più volte anche qui) ed elevazione imposti dal modello francese, l'autrice si accosta alla cucina con uno sguardo più immediato, cui non mancano aspirazioni etnografiche<sup>138</sup>. Pubblicato dalla casa editrice di proprietà, Boni inserisce numerose pagine pubblicitarie per promuovere le iniziative della sua

---

<sup>136</sup> *Ibidem*, p. 9.

<sup>137</sup> Ne vengono menzionate diverse, anche se non di tutte si provvede ad illustrare la ricetta (possono essere preparate anche con il riso). E sono: riso e fagioli, pasta e fagioli, riso e patate, pasta e patate, pasta e lenticchie, pasta e ceci, pasta e broccoli, riso e cicoria, riso ed indivia, riso e lenticchie, riso e zucchine, riso e piselli, riso e cicoria.

<sup>138</sup> Nei cenni introduttivi Boni evidenzia che il ricettario è stato scritto come conseguenza dell'ingrandirsi spropositato della città. Ciò induce alla scomparsa della romanità autentica, anche negli usi di cucina. L'opera, che si propone di bandire ogni preparazione che non sia «romana di osservanza», agisce dunque per finalità di conservazione e promozione.

attività<sup>139</sup>. Qui, più ancora che nel *Talismano*, troviamo spazi dedicati alla *reclamizzazione*: ci sono le cucine «Triplex», le «sole che rispondano alle esigenze della casa signorile moderna», gli apparecchi AEG, e i corredi «La madre di famiglia». Fra i marchi alimentari solo Cirio e Buitoni (pastina glutinata). Nei ricettari di Boni si nota una netta propensione ad investire risorse professionali e finanziarie. Si tratta di una caratteristica che deriva all'autrice dal fatto di essere direttrice di rivista, nonché nipote di famoso direttore di rivista, capace di cogliere le potenzialità commerciali della materia gastronomica. Un ulteriore tratto da non sottovalutare.

#### 1.10. E. V. Quattrova, *La cucina elegante, ovvero il Quattrova illustrato*, 1931<sup>140</sup>

##### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Cucina elegante

##### b) Osservazioni

Abbandoniamo la struttura usuale dell'analisi in quanto il *Quattrova* non prevede ricette di pasta. Menzionata come materia prima dei pasti quotidiani, non entra, però, nel novero delle preparazioni da sottoporre al lettore:

«L'unico modo razionale di iniziare il rito del pasto secondo tutte le regole della logica e dell'igiene è una buona minestra calda, la cui costituzione può variare dall'evanescenza di un aromatico consommé, alla solida mole del classico minestrone di pasta e fagioli. Lasciando andare le infinite varietà di minestre di riso e di pasta più o meno asciutta, di cui in Italia si fa tanto uso anche per ragioni economiche, poiché niente può meglio sanamente calmare gli appetiti della figliolanza all'ora del pasto: indico qui invece delle ottime minestre un po' meno comuni e, per di più, un po' meno... opprimenti.»<sup>141</sup>

La pastasciutta - le sole ricette di primi piatti qui presenti sono minestre - è dunque un alimento adatto per sfamare i bambini, ma del tutto sconveniente - «*lasciamo andare*» afferma l'autrice - per la cucina elegante. Il *Quattrova*, che sarà seguito dal *Quattrova illustrato* nel 1936<sup>142</sup>, si presenta sullo scenario dell'editoria gastronomica nazionale con una funzione del tutto particolare. Il volumetto<sup>143</sup>, opera di Emma Vanzetti (E.V. nel titolo), con prefazione di Piero Gadda e disegni di Tommaso Buzzi e Gio Ponti, è «dedicato ai bibliofili, per i quali sono previste una tiratura *ad personam* di quindici copie ed un'altra di ottantasei esemplari numerati e firmati dagli autori»<sup>144</sup>. Ed è essenzialmente un pretesto per discettare di teoria gastronomica e di modelli di cucina conformi non tanto alla *signorilità* borghese e piccolo-borghese di Boni, quanto alla *colta eleganza* di intellettuali ed artisti. I primi piatti hanno qui consistenze brodose, senza che ciò confini con l'emulazione del modello francese - come, probabilmente, sarebbe accaduto fino a venti anni prima. La lingua è italiana, le preparazioni sono semplici («Minestra di pollo», «Zuppa di pesce»), a volte con ingredienti economici («Minestra di cavolfiore»). In alcuni casi vengono

<sup>139</sup> Si veda M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 910.

<sup>140</sup> E.V. QUATTROVA, *La cucina elegante, ovvero il Quattrova illustrato*, Milano, Editoriale Domus, 1931.

<sup>141</sup> *Ibidem*, p. 24.

<sup>142</sup> Si veda M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 898.

<sup>143</sup> La prima edizione consta di sole 190 pagine.

<sup>144</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 897.

ricercati accostamenti inusuali («Minestra di castagne e piselli») o proposte vere e proprie sperimentazioni («Brodo di cocco», «Minestra di noci»). Le norme di apparato e di servizio, invece, rimangono quelle tradizionali. La “pastasciutta”, cui viene comunque riconosciuto il merito di essere vivanda sana, rimane esclusa da ricettario. Il *Quattrova* elabora teorie e parametri di gusto che «verranno portati al parossismo nella *Cucina futurista*»<sup>145</sup>. Ai fini della nostra ricerca è comunque interessante notare come la pasta asciutta sia considerata vivanda assai diffusa, prevalentemente familiare.

### 1.11. Enrico Alliata di Salaparuta, *Cucina vegetariana e naturismo crudo*, 1935<sup>146</sup>

**a) Tipologia del ricettario:** Grande ricettario - Cucina dietetica e vegetariana

**b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici**

Tabella 10.a.: *Cucina vegetariana e naturismo crudo*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
58	17	8	14	7	4	44

Tabella 10.a.: *Cucina vegetariana e naturismo crudo*. Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti	Vermicelli	Maccaroncino	Cavatoni	Anelletti	Maccheroni alla napoletana
4	3	1	3	3	1	1	1

**c) Le ricette di pasta**

La sezione che comprende i primi piatti porta il titolo «Primi, paste asciutte e timballi». Ne fanno parte 113 ricette (formule per l'autore, così come il ricettario viene definito formulario), di cui 17 di pasta:

Pasta al burro e modo di cuocerla  
Pasta al sugo di pomodoro  
Vermicelli alle vongole (pseudo)  
Pasta con le sarde a mare  
Pasta alla siciliana  
Pasta alla cappuccina  
Vermicelli alla finanziaria  
Pasta glassata  
Pasta alla gangitana  
Vermicelli alla carrettiera  
Pasta a caponata  
Maccheroni alla besciamella  
Maccheroni alla francese  
Spaghetti con le noci

<sup>145</sup> *Ibidem*, p. 898.

<sup>146</sup> E. ALLIATA DI SALAPARUTA, *Cucina vegetariana e naturismo crudo. 1000 ricette scelte di ogni paese*, Milano, Hoepli, 1935. [I Edizione: E. ALLIATA DI SALAPARUTA, *Cucina vegetariana: manuale di gastrosofia naturista. Con raccolta di 758 formule scelte di ogni paese*, Milano, Hoepli, 1930].

Pasticcio di maccheroni alla romagnola  
Timballo di maccheroni alla besciamella finanziata  
Timballo di maccheroni

È da segnalare, inoltre, la presenza di maccheroni in due sezioni del ricettario. Nella sezione «Uova» la ricetta n. 524, «Uova in frittata ai maccheroni»<sup>147</sup>. Nella sezione «Miscellanea» la ricetta n. 908, «Maccheroni all'inglese»<sup>148</sup>.

#### **d) Indicazioni per la cottura della pasta-Salse di accompagnamento**

Oltre all'indicazione generica di bollire «i maccheroni al dente, cioè alquanto tesi»<sup>149</sup> l'autore dettaglia specifici accorgimenti nella descrizione della «Pasta al burro e modo di cuocerla»:

«Mettete in una casseruola dell'acqua, in proporzione di quattro volte della quantità della pasta (per es. per un kg di maccheroni 4 litri d'acqua) e quando bolle calatevi la pasta (maccheroni, spaghetti, penne, ecc..) e mettevvi un cucchiaino di sale rimestando bene. Quando è cotta al punto voluto, scendete dal fuoco, versatevi mezzo litro di acqua fredda e colatela bene.»<sup>150</sup>

Inoltre, nella ricetta di «Maccheroni alla francese», ad una prima bollitura in acqua, deve seguire una finitura nel latte<sup>151</sup>.

#### **e) Osservazioni**

Il vegetarianismo del duca siciliano Alliata di Salaparuta nasce da «una cultura di gusto francese ben diversa da quella che, all'epoca delle sanzioni, verrà sollecitato dal regime»<sup>152</sup>. Nel ricettario, però, il modello d'oltralpe viene contaminato grazie a numerosi apporti della cucina regionale italiana, soprattutto siciliana, oltre che alla «traduzione accurata delle parole straniere»<sup>153</sup>.

<sup>147</sup> Si tratta di una ricetta che propone la frittura degli avanzi. «Mescolate alle uova sbattute dei maccheroni già cotti anticipatamente e tagliati a pezzettini, nonché abbondante parmigiano grattugiato e friggetele lasciandola a focaccia.» *Ibidem*, p. 181.

<sup>148</sup> Come noteremo anche nel caso della versione francese, nelle ricette di maccheroni che richiamano nel titolo un forestierismo prevale un uso del latte come liquido di cottura della pasta. Qui i grassi animali aumentano: «Maccheroni gr. 400, latte litri 1 e ½, burro gr. 75, zucchero gr. 100. Mettete a bollire il latte aggiungendovi ½ litro d'acqua e appena bolle buttatevi dentro la pasta e metà del burro. Fate cuocere per mezz'ora, aggiungete lo zucchero, fate stringere, scendete e servite mettendovi il resto del burro e meglio ancora del fior di latte». *Ibidem*, p. 311.

<sup>149</sup> *Ibidem*, p. 109.

<sup>150</sup> *Ibidem*, p. 104.

<sup>151</sup> *Ibidem*, p. 109.

<sup>152</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 896.

<sup>153</sup> *Ivi*.



La presenza di pasta è rilevante, tanto che l'autore dedica al prodotto una vera e propria *presentazione*:

«Sotto tale nome intendiamo parlare di tutti i generi di maccheroni, spaghetti, lasagne, ecc.. conditi nei svariatissimi modi come si pratica in tutti i paesi d'Italia. Questo eccellente e popolare alimento occupa un posto di primaria importanza nella cucina vegetariana, sia pel suo mite costo, adatto a tutte le borse, che pel suo grande valore nutritivo. Data l'interminabile varietà di gusti a cui si può portare, la si può mangiare tutti i giorni dell'anno e tutti gli anni della vita, senza che possa mai stancarci. Di facilissima preparazione non vi è donnina di casa che in una mezz'ora non sappia approntare un ottimo piatto di pasta asciutta od in minestra. Un piatto di pasta condita con formaggio e burro, o con un sugo o salsa qualsiasi, è l'alimento completo per eccellenza, e più a buon mercato di ogni altro. [...] Il suo modo di cuocerla (specialmente nel mezzogiorno d'Italia) e cioè a grand'acqua, separandola poi da quest'ultima, la rende assai più leggera, sciolta e quindi più digeribile, perché nell'acqua in cui bolle si diluiscono alcuni sali difficili da essere intaccati dai succhi gastrici e viene rilasciata pure una certa quantità di sostanze amidacee, riducendone così la composizione ad un complesso più equilibrato e più assimilabile. La pasta è ingiustamente infamata come ingrassante, mentre questo potere lo prende solo dalle sostanze tossiche della carne e dei grassi animali con cui viene condita ed abbinata durante il pasto e dei quali si rende solo veicolo. Vedete ad esempio tutti i contadini della Sicilia che mangiano giornalmente la pasta condita solo con olio di oliva, o formaggio o pomodoro, senza mettervi o abbinarvi né carne né grassi animali; essi sono tutti temperamenti asciutti di fortissima fibra resistente ai più pesanti lavori sotto la sferza del solleone o dei rigori invernali.

Essi non conoscono cosa siano: obesità, pinguedine o polisarcia, mentre appena saliamo nelle classi agiate, ove il primo lusso che si fa è quello di mangiare un secondo piatto di carne o condire la pasta con salsiccia, tritato di carne, vongoli o grassi animali, vediamo subito la pinguedine, l'obesità e tutte le loro gravi conseguenze installarsi in quegli organismi. La pasta mangiata in giusta quantità da solo od accompagnata da secondi piatti strettamente vegetali e crudi, non è per nulla ingrassante, essendo assimilabilissima, di pronto ricambio per la facilità come viene digerita.»<sup>154</sup>

La descrizione di Alliata di Salaparuta è fra le più esaurienti fin qui incontrate sull'argomento. Notiamo immediatamente la conferma di una diffusione di pasta (va detto che il termine risulta generico e potrebbe indicare categorie di primi piatti che non includono necessariamente l'utilizzo di pasta secca) in tutto il territorio italiano, nel quale si riscontrano molti differenti modi di preparazione. Il «mite costo» costituisce il presupposto per tale diffusione, ma la convenienza non è tutto. L'«eccellente e popolare alimento», mostra, infatti, una versatilità tale per cui se ne può mangiare ogni giorno senza stancarsi. Infine la facilità di preparazione permette ad ogni «donnina di casa» di preparare velocemente un piatto sano. Gli accenti su economicità e domesticità, dunque, risultano piuttosto insistiti. L'autore passa poi ad alcune considerazioni riguardanti la cucina vegetariana: la pasta è, anche in questo senso, alimento perfetto: digeribile e non ingrassante. La pinguedine, piuttosto, va attribuita ai condimenti carnei che di solito ne sono condimento. L'autore, però, non è del tutto sincero: nella sezione dedicata alla dieta dimagrante non vi è, infatti, alcuna traccia di pasta. Resta l'assunto di fondo: «Un piatto di maccheroni conditi con formaggio e burro, e della frutta, rappresenterebbero da soli tutta l'alimentazione di cui ha bisogno l'uomo.»<sup>155</sup>

Passando alle «formule» notiamo la completezza della gamma dei piatti proposti. Vi sono molte preparazioni che possono ricondursi alla tradizione siciliana («Pasta alla siciliana», «Pasta con le sarde a mare»<sup>156</sup>, «Pasta a caponata») o comunque meridionale («Vermicelli alle vongole

<sup>154</sup> *Ibidem*, pp. 2-4.

<sup>155</sup> *Ibidem*, p. XLI.

<sup>156</sup> Alliata di Salaparuta propone ricette di cucina classica di pesce (Spaghetti con le vongole, Pasta con le sarde) sostituendo il pesce

(pseudo)». Non mancano ricette piuttosto semplici e quotidiane («Pasta al burro e modo di cuocerla», «Pasta al sugo di pomodoro»), ma anche variazioni semplici, contraddistinte da un tono *popolareggiante* («Pasta alla gangitana»<sup>157</sup>, «Vermicelli alla carrettiera»<sup>158</sup>). Si trovano preparazioni derivanti dalla cucina classica («Pasta alla cappuccina», «Vermicelli alla finanziaria», «Pasta glassata») e calchi artusiani («Maccheroni alla besciamella», «Maccheroni alla francese», «Pasticcio di maccheroni alla romagnola»), pur proposti con qualche variazione. Infine c'è spazio anche per preparazioni sontuose («Timballo di maccheroni alla besciamella finanziata», «Timballo di maccheroni») nelle quali l'autore mostra la ricchezza di materia prima che la sua terra può offrire e che gli permette di confezionare un timballo senza la minima traccia di carne<sup>159</sup>.

Un ulteriore dettaglio che differenzia il formulario di Alliata di Salaparuta da altri già analizzati, è la dovizia con cui vengono indicati i formati di pasta più adatti per ogni singola preparazione. Nonostante ciò va notato che i formati sono sempre gli stessi: pasta generica, vermicelli, *maccaroncini*, *cavatoni*, pasta alla napoletana.

Il ricettario propone un modello di cucina in cui la pasta ha un ruolo centrale. Trattandosi di un autore di origine meridionale ciò potrebbe sembrare prevedibile, ma una simile considerazione non tiene conto del fatto che stiamo parlando di una fase storica in cui il trionfo della pasta sulle tavole degli italiani risulta *scontato* solo sulle pagine di ricettari scritti da autori di origine nobile. Va detto, inoltre, che la promozione di pasta compiuta in tale contesto ha motivazioni assai diverse da quelle già osservate. I piatti qui proposti sono preparati con ingredienti economici e domestici non per richiamare usi territoriali tipici, ma per costruire un modello *semplificato*, sano, vegetariano di cucina. Come ben chiarito dal *manifesto* in introduzione: «ad un regime di alimentazione pura, ricavata da tutto ciò che la natura ci offre spontaneamente, deve corrispondere un regime di vita d'indole etico e profilattico ugualmente puro ed in armonia con le leggi della Natura.»<sup>160</sup> In quest'ottica il dato folclorico-territoriale è solo un espediente per fare riferimento a piatti già codificati. Forse il difetto più grande di Alliata di Salaparuta è quello che abbiamo già riconosciuto ad Agnetti: la diffusione di pasta in tutte le zone d'Italia ed in tutte le classi sociali appare un po' troppo ottimistica. Nonostante questo il *formulario* anticipa agli anni Trenta la codificazione di una cucina nazionale che si richiama ad un naturismo mediterraneo. Nel quale la pasta ha, ancora una volta ma per motivi diversi, un ruolo preminente.

---

stesso con alimenti vegetali.

<sup>157</sup> Con cavolfiore, salsa di pomodori, uva passa (passolina) e pinoli. *Ibidem*, p. 107.

<sup>158</sup> Con soffritto di olio di oliva, cipolla, aglio, pepe, prezzemolo, origano, pangrattato tostato in padella. *Ibidem*, p. 108.

<sup>159</sup> Per la preparazione dei timballi si veda: *ibidem*, pp. 112-115.

<sup>160</sup> *Ibidem*, p. XXXVII.

## 2. FILIPPO TOMMASO MARINETTI E UMBERTO NOTARI. DUE ECCENTRICI AL SERVIZIO DELLA CUCINA NAZIONALE

### 2.1 Un *Popolo rozzo e oleoso di lordume*. La cucina futurista contro i maccheroni

15 novembre 1930,

Milano  
Ristorante Penna d'Oca

Oca grassa  
Gelato della luna  
Lacrime del dio Gavi  
Brodo di rose e sole  
Favorito del mediterraneo zig, zug, zag  
Insalatina all'alba  
Sangue di bacco "terra Ricasoli"  
Rotelle tempiste di carciofo  
Pioggia di zuccheri filati  
Schiuma esilarante Cinzano  
Frutta colta nel giardino di Eva  
Caffè e liquori<sup>162</sup>

8 marzo 1931

Torino  
Taverna Santopalato<sup>161</sup>

Antipasto intuitivo  
Brodo solare  
Tuttoriso  
Aerovivanda  
Ultravirile  
Carneplastico  
Paesaggio alimentare  
Mare d'Italia  
Insalata mediterranea  
Pollo Fiat  
Equatore+Polo Nord  
Dolcelastico  
Reticolati del cielo  
Frutti d'Italia<sup>163</sup>

Apriamo il paragrafo con i menù - «listavivande» secondo il nuovo glossario gastronomico proposto dal movimento - delle più celebri cene futuriste. Pur senza aggiungere altro, i nomi attribuiti alle portate esprimono con evidenza la forza d'urto con cui i banchetti avanguardisti irrompono nei canoni "tradizionali" della cucina italiana. Al di là di ciò è piuttosto difficile stabilire se la cucina futurista fu più cucina o più arte<sup>164</sup> e se sia giusto, quindi, prenderla in esame in un capitolo dedicato ai ricettari. Dubbio lecito che viene a cadere, qui, a fronte della centralità che Marinetti attribuisce al ruolo della «pastasciutta» nel pasto italiano. Né si tratta solo di questo: la *Cucina futurista* esce nel 1932, quasi contemporaneamente alla *Guida Gastronomica* del Touring Club Italiano (1931) e alla *Cucina vegetariana e naturismo crudo* di Enrico Alliata di Salaparuta (1930)<sup>165</sup>. Si tratta di una *coincidenza* temporale che non può passare inosservata e che entra fra i temi d'interesse dell'analisi.

Sono passati molti anni da quando Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944) era stato il giovane artista ed ideologo delle Avanguardie di primo Novecento. Quando la sua smania vitalistica irrompe negli ambiti di cucina il fervore appare pretestuoso, la provocazione fuori tempo massimo<sup>166</sup>. È vero che la volontà dei futuristi rimane quella di "rimuovere" il *passatismo* e il

<sup>161</sup> Si tratta dei due più celebri banchetti organizzati da Marinetti per offrire un saggio delle proposte gastronomiche futuriste. Altri ebbero luogo sia in Italia che all'estero, in Francia soprattutto. Esempi di «cucina-divertissement, molto legata allo spirito degli anni venti, alle sue esotiche follie.» C. Salaris, *Storia del futurismo*, Roma, Editori Riuniti, 1985, p. 208.

<sup>162</sup> FILLIA, FILIPPO TOMMASO MARINETTI, *La cucina futurista*, Milano, Sonzogno, 1932, pp. 23-24. Il locale era ritrovo dei giornalisti milanesi.

<sup>163</sup> La Taverna del Santopalato fu il primo ristorante futurista italiano. *Ibidem*, p. 90.

<sup>164</sup> Per il rapporto fra arte e cucina, si veda C. SALARIS, *Cibo futurista*, Roma, Stampalternativa, 2000, pp. 5-19.

<sup>165</sup> Esiste forse un legame fra la cucina futurista e quella vegetariana. Lo stesso Marinetti scrisse il *Manifesto del Naturismo futurista* nel 1934. Per questi argomenti si veda C. SALARIS, *Cibo futurista*, cit., pp. 77-82.

<sup>166</sup> Era una stonatura già percepita dai suoi contemporanei. Oltre alle parole di Gramsci (nota 10) anche il giudizio di Prezzolini è

«quotidianismo mediocrista»<sup>167</sup> da ogni ambito della vita, anche pratica<sup>168</sup>. Ma c'è qualcosa di forzato nella polemica montata ad arte da alcuni intellettuali di regime, molti dei quali accademici d'Italia<sup>169</sup> - punto, questo, sul quale anche Gramsci focalizza la propria attenzione<sup>170</sup> - che trattano la cultura del paese come fosse un ambito circoscritto dalle sole necessità della propaganda, non solo di regime<sup>171</sup>. Al di là dei temi trattati e della volontà di rimozione di alcune abitudini criticabili, l'operazione risulta provocatoria, animata da «foga e robustezza, ma senza concentrazione»<sup>172</sup>. Buona parte degli stessi futuristi<sup>173</sup> la considerano una «pagliacciata» da cui prendere distanza<sup>174</sup>.

Marinetti si era occupato di temi gastronomici fin dal 1905 quando aveva scritto la tragedia satirica *Le Roi Bombance* dedicata a Filippo Turati, Enrico Ferri e Arturo Labriola «grandi cuochi della felicità universale»<sup>175</sup>. Cinque anni più tardi, in occasione di una delle sue numerose serate propagandistiche, aveva allestito una *Cena a rovescio*. Più famoso è il banchetto del 9 marzo 1913 organizzato, non a caso, nella trattoria romana *Le Venete* dove il *passatista* Pellegrino Artusi - di cui dovranno rimanere solo «le vecchie casseruole»<sup>176</sup> - aveva assaggiato i *Saltimobocca alla romana*<sup>177</sup>. Si tratta delle prime provocazioni che ottengono, nello stesso anno, un inaspettato slancio programmatico grazie alla pubblicazione, fra le pagine della rivista francese «Fantasio», di *Le Cubisme culinaire* ad opera di Guillaume Apollinaire (gennaio 1913) e de *La cuisine futuriste* dello «chef futuriste» Jules Maincave<sup>178</sup> (settembre 1913). Meno noto l'intervento di Irba Futurista che nel maggio del 1920 pubblica l'articolo *Culinaria futurista* nella rivista «Roma

---

severo. «Marinetti non solleva bufere, nè uragani: è un “numero”, è una “divisa”, e tutti ci sono abituati; a forza di far meravigliare è diventato comune. Ormai si sa che c'è, c'è un giudizio su di lui e sul movimento. Finché era combattuto i giovani gli si serravano accanto. Oggi che anche i professori riconoscono il buono che ha, e i pezzi futuristi sono entrati nelle antologie scolastiche, nessuno ci pensa più.» G. PREZZOLINI, *La cultura italiana*, Milano, Il Corbaccio, 1930, p. 266.

<sup>167</sup> F. T. MARINETTI, *FILLIA, La cucina futurista*, cit., p. 30.

<sup>168</sup> «La proposta della cucina futurista non è univoca, ma si sviluppa su diversi piani: quello pratico-igienico finalizzato a un rinnovamento alimentare adatto alla vita moderna; quello politico autarchico, legato alla difesa dei prodotti nazionali e al ripudio dell'esterofilia, quello della propaganda futurista, in cui vengono indicati dei nemici (gli spaghetti, la routine domestica, i cuochi accademici, i ristoranti-museo della tradizione, ecc) e si fa ricorso ai soliti sistemi (proclami, conferenze, tournée, ecc.); quello artistico, che significa puntare sull'aspetto estetico delle portate, ma soprattutto rendere l'atto del gustare una forma d'arte-vita, arte del corpo, arte totale, dove il rito alimentare diventa spettacolo a sorpresa con i commensali non più fruitori passivi, ma attori.» C. SALARIS, *Cibo futurista*, cit., p. 36.

<sup>169</sup> Filippo Tommaso Marinetti era Accademico d'Italia (carica vitalizia) dal 18 marzo 1929. M. FERRAROTTO, *L'Accademia d'Italia. Intellettuali e potere durante il fascismo*, Napoli, Liguori, p. 127.

<sup>170</sup> «Il risveglio nazionalistico a sentire che la letteratura italiana non è “nazionale”, nel senso che non è popolare e che si subisce come popolo l'egemonia straniera [...] Il risveglio nazionalistico ha assunto il significato di esaltazione del passato. Marinetti è diventato accademico e lotta contro la tradizione della pastasciutta.» A. GRAMSCI, *Letteratura e vita nazionale*, Torino, Einaudi, 1950, p. 87.

<sup>171</sup> Per la relazione fra regime ed intellettuali l'Accademia d'Italia è un osservatorio privilegiato. Si veda M. FERRAROTTO, *L'Accademia d'Italia. Intellettuali e potere durante il fascismo*, cit..

<sup>172</sup> Prezolini scrive alla fine degli anni venti: «Marinetti, ha certamente un vivace ingegno, ma grossolano. Le sue immagini stano una accanto all'altra, senza un perché, ce ne sono troppe [...] Fracasso di parole e fondo di sensualità, esaltazione furibonda dell'io senza profondità di pensiero.» G. PREZZOLINI, *La cultura italiana*, cit., p. 269.

<sup>173</sup> Si trattava soprattutto delle giovani leve del movimento. Il rapporto difficile fra le due diverse generazioni di futuristi ricalca la medesima difficoltà interna al regime stesso. Per questi argomenti si veda, fra gli altri: R. DE FELICE, *Mussolini il duce. Gli anni del consenso 1929-1936*, Torino, Einaudi, 1975, pp. 8-20.

<sup>174</sup> *Serietà in arte*, in «Nuovo futurismo», I, I, maggio 1934, citato in C. SALARIS, *Cibo futurista*, cit., p. 51.

<sup>175</sup> F. T. MARINETTI, *Re Baldoria*, Milano, Treves, 1910, p. 6. L'edizione italiana succede di cinque anni quella francese F.T. MARINETTI, *Le roi bombance*, Paris, Mercure de France, 1905. Per questo argomento si veda C. SALARIS, *Re Baldoria* in «La Gola», aprile, 1987.

<sup>176</sup> «E della vecchia cucina cosa rimarrà in piedi? Niente. Appena le vecchie casseruole. È finito il tempo delle pietanze dell'Artusi. Saremo duri.» F. T. MARINETTI, *FILLIA, La cucina futurista*, cit., pg. 89.

<sup>177</sup> P. ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit., ricetta n. 222, p. 218.

<sup>178</sup> Manifesto sulla cui redazione interviene anche Marinetti. Si veda C. SALARIS, *Cibo futurista*, cit., p. 27.

futurista»<sup>179</sup>.

Più tardi, in un contesto mediatico più ricettivo e a contatto con un regime alle prese con una politica autarchica via via più severa, quelli che fino a quel momento erano stati eventi occasionali trovano spazio in una dimensione organica. Quando, nel dicembre 1929, Delia e Umberto Notari<sup>180</sup> fondano a Milano la rivista mensile «La Cucina Italiana», Marinetti entra a far parte del comitato di degustazione<sup>181</sup> ed inizia a fissare, fin dal maggio 1930, le coordinate della sua proposta. Il 28 dicembre dello stesso anno su «La Gazzetta del Popolo» di Torino viene pubblicato il *Manifesto della cucina futurista*. Pochi mesi più tardi Marinetti «annuncia alla radio che la nuova cucina futurista avrà per uno dei suoi principi l'abolizione della pastasciutta.»<sup>182</sup>

La provocazione coglie nel segno: la stampa dà ampio spazio alla notizia, molti lettori si appassionano e prendono partito. Oltre a «La cucina italiana» e la «Gazzetta del Popolo» di Torino fra le cui pagine era nato il caso, vengono pubblicati articoli sul «Giornale della Domenica» di Roma, «Il secolo XIX» di Genova, perfino il «New York Times» e il «Chicago Tribune»<sup>183</sup>. Nel 1932, in collaborazione con il giovane artista Luigi Colombo *alias* Fillia, Marinetti *cavalca* lo scandalo<sup>184</sup> pubblicando *La cucina futurista*. Si tratta di un'opera a metà strada fra il *pamphlet* ed il ricettario in cui trovano spazio la “rassegna stampa” dedicata alla disputa, accorati proclami contro il modello francese per la promozione della cucina nazionale, alcuni modelli di pranzi, un *Formulario futurista* per ristoranti e bar (tradotto in «quisibeve») ed un *Piccolo dizionario della cucina futurista*<sup>185</sup>. È così che il quadro ideologico del movimento si connette con le necessità del regime, prime fra tutti l'epurazione della lingua da forestierismi e la promozione di prodotti autarchici.

Gli argomenti portati a sostegno dell'abolizione della pastasciutta sono per lo più legati all'intento di trasformare gli italiani in razza guerresca e virile, protesa a «una mistica del corpo che va verso l'agilità.»<sup>186</sup> L'esaltazione del ruolo femminile della cura e dell'accoglienza, parte integrante del modello promosso dal regime<sup>187</sup> e “naturale” riferimento dei generi letterari dedicati alle cure domestiche, viene accantonata da Marinetti che ha, in merito, posizioni

<sup>179</sup> Si tratta del giornale del partito politico futurista, nato a Roma il 20 dicembre 1918. Per questi argomenti si veda R. DE FELICE, *Mussolini il rivoluzionario*, Torino, Einaudi, 1965, p. 474. Nel gennaio 1933, in coda alle polemiche, uscì sulla rivista «Futurismo» un articolo di Fortunato Depero dal titolo *Cucina futurista per il 1933*.

<sup>180</sup> Ai fini del tema gastronomico è interessante notare il forte legame fra Umberto Notari e Marinetti che erano amici fin dalla giovinezza e avevano condiviso tante battaglie futuriste.

<sup>181</sup> Insieme a lui molti altri artisti e scrittori: Massimo Bontempelli, Carlo Carrà, Paolo Buzzi, Ettore Romagnoli, Francesco Pastonchi ed altri. Si veda C. SALARIS, *Cibo futurista*, cit., p. 33.

<sup>182</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in *Storia d'Italia, Annali XIII*, cit. p. 898.

<sup>183</sup> Se ne occuparono anche giornali umoristici come il «Guerin Meschino» di Milano e il «Marc'Aurelio» di Roma. Per una ricostruzione dettagliata della disputa si veda C. Salaris, *Cibo futurista*, cit., pp. 42-51.

<sup>184</sup> Marinetti organizzò anche una serie di conferenze con banchetti dimostrativi in città italiane e straniere.

<sup>185</sup> Marinetti era, insieme a Panzini, membro dell'Accademia d'Italia per la revisione di forestierismi e neologia italiana culinaria. Si veda A. CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *Storia d'Italia, Annali XIII, L'alimentazione*, cit., pp. 798-799.

<sup>186</sup> F. T. MARINETTI, FILLIA, *La cucina futurista*, cit. p. 28.

<sup>187</sup> Per il rapporto intercorrente fra donne e fascismo si veda V. DE GRAZIA, *Le donne nel regime fascista*, Venezia, Marsilio, 1993.



differenti<sup>188</sup>. Ma la subalternità, scacciata dalle case, si riaffaccia nel contesto delle relazioni fra i sessi: uno fra i molti demeriti della pastasciutta è, infatti, quello di essere «antivirile, perché lo stomaco appesantito e ingombro, non è mai favorevole all'entusiasmo fisico per la donna e alla possibilità di possederla direttamente.»<sup>189</sup> La foga polemica messa in campo da Marinetti è carica di artifici retorici e tematici che si avvicendano copiosamente al fine di debellare un'abitudine tacciata come degenerazione dai tratti di immoralità: «Era tempo di finirla, perdio, con una pietanza barbara che viveva a scrocco nella nostra civiltà ultramoderna: parlo dei maccheroni al sugo, al pomodoro o come meglio vi aggrada. [...] Il nome stesso ricordava il popolo, rozzo e oleoso di lordume, in mezzo al quale era nato: maccheroni.»<sup>190</sup> Negli impeti marinettiani il movimento futurista, almeno per ciò che attiene la gastronomia, svela i suoi moventi anti-popolari. La «materialità dell'ingozzata»<sup>191</sup> viene attribuita *tout-court* alle classi inferiori<sup>192</sup> e la cucina italiana, se vuole diventare espressione della razza che l'ha creata, deve farsi ispirare dalle leggerezze aeree dell'arte e dal *lampo* della velocità. Per motivi diversi, in tempi e modalità diversi e con esiti contrastanti, non siamo troppo lontani dal vago ribrezzo mostrato da Artusi per le caldaie bollenti sulle piazze napoletane. In ogni caso lo «alleggerimento dell'alimentazione» è spesso – nella mentalità borghese – il punto di partenza per le proposte di riforma gastronomica scaturite da intenti di rifondazione con finalità ideologiche e di rinascita sociale. Tanto per fare un esempio significativo, senza che ciò significhi proporre un impossibile raffronto, anche Pietro Verri non ammetteva la presenza di cibi d' «odor forte» nella mensa degli illuministi facenti capo al «Caffè»<sup>193</sup>.

La pastasciutta «per quanto gradita al palato è una vivanda passatista, perché appesantisce, abbruttisce, illude sulla capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti. È d'altra parte patriottico favorire in sostituzione il riso»<sup>194</sup>. Ma non basta: a sostegno dell'abolizione di quella che viene definita una «assurda religione gastronomica italiana»<sup>195</sup> si portano circostanziati motivi:

<sup>188</sup> La centralità della famiglia voluta dal regime era in contrasto con le opinioni politiche di Marinetti. «L'idea di patria non è per noi un prolungamento ideale del sentimento di famiglia. L'idea di patria è un'idea assai luttamente superiore. Rappresenta il massimo allargamento della generosità dell'individuo straripante in cerchio verso tutti gli esseri umani simili a lui o affini, simpatizzanti o simpatici. L'idea di patria annulla l'idea di famiglia. È un'idea generosa, eroica, dinamica, futurista, mentre l'idea di famiglia è gretta paurosa, statica, conservatrice, passatista.» F. T. MARINETTI, *Manifesto del partito politico futurista*, in «L'Italia futurista», febbraio 1918, n. 39.

<sup>189</sup> F. T. MARINETTI, *Fillia, La cucina futurista*, cit., p. 36.

<sup>190</sup> *Ibidem*, p. 50.

<sup>191</sup> C. SALARIS, *Cibo futurista*, cit., p. 37.

<sup>192</sup> In realtà in questa immagine del 1932 non c'è nulla di davvero nuovo. Come nota Montanari: «Solo la fantasia, o l'interesse dei pochi privilegiati ha potuto partorire immagini di povertà felice, di una frugalità (quella dei più) lietamente contenta di sé. E sarà anche vero che mangiar poco fa bene; ma solo a chi mangia molto (o almeno può mangiare molto) è consentito pensarlo. Solo una lunga esperienza di pancia piena può giustificare il brivido di un appetito tenuto a freno. Gli affamati quelli veri, hanno sempre desiderato riempirsi a crepappe: facendolo ogni tanto, sognandolo spesso.» M. MONTANARI, *Nuovo convivio*, cit. p. XV.

<sup>193</sup> «Ogni cibo che fortemente operi sul palato instupidisce poco o molto il palato medesimo, e lo priva di un infinito numero di piaceri più delicati; oltre di che fortemente ancora agisce sulle tonache del ventricolo e degli intestini, e da qui ne vengono infiniti mali che compensano con molta usura il piacere della sensazione provata.» P. VERRI, *Opere varie*, a cura di N. Valeri, Firenze, Le Monnier, 1947, citato in M. MONTANARI, *Nuovo Convivio*, cit., p. 285. Identica impostazione che aveva, del resto, ispirato Louis Jaucourt nella redazione della voce *Cuisine* in *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et de métiers*, Milano, Franco Maria Ricci, 1977, vol. 14, pp. 393-395 (prima edizione Paris, 1751-1752). Citato in M. MONTANARI, *Nuovo convivio*, cit. p. 308.

<sup>194</sup> F. T. MARINETTI, *Fillia, La cucina futurista*, cit. p. 25.

<sup>195</sup> *Ibidem*, p. 28.



«Forse gioveranno agli inglesi lo stoccafisso, il roast-beef e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il sauer-kraut, il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. Per esempio, contrasta collo spirito vivace e coll'anima appassionata, generosa, intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quotidiana. [...] Questo alimento amidaceo viene in gran parte digerito in bocca dalla saliva e il lavoro della trasformazione è disimpegnato dal pancreas e dal fegato. Ciò porta ad uno squilibrio con disturbi di questi organi. Ne derivano fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo.»<sup>196</sup>

L'incipit del brano riproduce quasi integralmente le affermazioni di Artusi nella ricetta N. 235 *Maccheroni con pangrattato*<sup>197</sup> (ne abbiamo trattato in parte prima, capitolo secondo, nota n. 165) in cui l'autore de *La Scienza in cucina* elencava alcune predilezioni "nazionali" per specifiche vivande. È evidente che Marinetti attacca le formule del ricettario artusiano in quanto simbolo della cucina *tradizionale*, emblema di *passatismo*. Ciò conferma sia la centralità del ricettario stesso che la volontà di plasmare un modello di cucina *nuova*.

Gli attacchi alla pasta continuano. Essa, ad esempio, non ha un significativo valore nutritivo. Nel paragrafo intitolato *Invito alla chimica* si legge:

«La pastasciutta, nutritivamente inferiore del 40% alla carne, al pesce, ai legumi, lega coi suoi grovigli gli italiani di oggi ai lenti telai di Penelope e ai sonnolenti velieri, in cerca di vento. Perché opporre ancora il suo blocco pesante all'immensa rete di onde corte, lunghe che il genio italiano ha lanciato sopra oceani e continenti, e ai paesaggi di colore forma rumore che la radiotelevisione fa navigare intorno alla terra? I difensori della pastasciutta ne portarono la palla il rudero nello stomaco, come ergastolani o archeologi. Ricordatevi poi che l'abolizione della pastasciutta libererà l'Italia dal costoso grano straniero e favorirà l'industria italiana del riso.»<sup>198</sup>

Per la seconda volta spicca un preciso riferimento al riso, che rimane, nonostante gli strenui sforzi della battaglia del grano, alimento più autarchico e patriottico della pasta. Le posizioni economiche del regime entrano nel ricettario futurista, accompagnate dal sostegno incondizionato del Duce che, per giustificare la sua assenza al banchetto organizzato nella Taverna Santopalato, scrive:

«Sono dolente di non poter intervenire al banchetto offerto da F.T. Marinetti. Ma desidero che vi giunga la mia fervida adesione che non è espressione formale ma vivo segno di grandissima simpatia per l'infaticabile e geniale assertore di italianità, per il poeta innovatore che mi ha dato la sensazione dell'oceano e della macchina, per il mio caro vecchio amico delle prime battaglie fasciste, per il soldato intrepido che ha offerto alla patria una passione indomita consacrata dal sangue.»<sup>199</sup>

Mussolini mostra riconoscenza: la cucina futurista è strutturata per «modificare radicalmente l'alimentazione della nostra razza, fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande.»<sup>200</sup> Eppure, come già in passato, è avaro di appoggi concreti che esulino

<sup>196</sup> *Ivi*.

<sup>197</sup> P. ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit. p. 230-233.

<sup>198</sup> F.T. MARINETTI, *FILLIA, La cucina futurista*, cit., p. 29.

<sup>199</sup> *Ibidem*, p. 257. Vale la pena ricordare che sia Marinetti che Mussolini non amano molto il cibo e le occasioni di convivialità. In questo distacco dalla dimensione puramente gustativa e alimentare del cibo possono essere lette anche le stesse posizioni qui analizzate. Per Marinetti si veda C. Salaris, *Cibo futurista*, cit. p. 38.

<sup>200</sup> F.T. MARINETTI, *FILLIA, La cucina futurista*, cit., p. 36.

dagli onori ufficiali, come quelli riconosciuti attraverso la nomina ad accademico d'Italia<sup>201</sup>.

Per ciò che riguarda la pastasciutta, si tratta di una battaglia senza esclusione di colpi e i medici che osano schierarsi pro-maccheroni sono rei di dimenticare «gli alti doveri dinamici della razza e il turbine angoscioso di splendide velocità e di violentissime forze contraddittorie che costituiscono la vita moderna»<sup>202</sup>. Marinetti li deride sostenendo che la loro scientificità si esprime con la serietà di chi parla a tavola, in una «trattoria di Posillipo, la bocca beatamente piena di spaghetti alle vongole»<sup>203</sup>.

«Tutti i difensori della pastasciutta e gli accaniti nemici della cucina futurista sono i temperamenti malinconici, contenti della malinconia e propagandisti di malinconia. Qualsiasi pastasciuttaro che consulti la propria coscienza onestamente al momento di ingurgitare la sua biquotidiana piramide di pastasciutta vi troverà dentro la triste soddisfazione di tappare con essa un buco nero. Questo buco avido è la sua incurabile tristezza. S'illude, ma non lo tappa. Soltanto un pranzo futurista può rallegrarlo.»<sup>204</sup>

A sostegno viene riportato il parere di un medico in grado di riconoscere le priorità dietetiche della nuova razza:

«Non è la prima volta che un popolo ci insegna di saper rinunciare a tutto fuorché a una ghiottoneria. Un francese che stimava i tedeschi soleva dire che al di là del Reno nessuno saprebbe commettere una viltà fuorché per una salsiccia coi crauti. È un giudizio che mi torna a mente ripensando a quel Pulcinella che resisteva a tutto fuorché ad una manciata di vermicelli. Questo grande amore per la pastasciutta è una debolezza degli Italiani, e tu hai cento ragioni per batterla in breccia.[...] ora fra tutti i cibi ingozzanti e paralizzanti che contraddicono al tuo programma di rapidità, elasticità ed energia, la pasta asciutta è precisamente il più diffuso e calamitoso. [...] Si diceva un tempo che gli spaghetti noi li mangiassimo con le mani: e forse il senso della maldicenza era che non potessero, da una siffatta golosità, andare disgiunti sciattezza e sudiciume. Poi ci concessero le forchette, per avere il diritto di dire, a Ginevra, che anche gli italiani vanno armati fino ai denti: ma gli spaghetti non furono tolti dal nostro quadro folkloristico. Si sa oggi in tutta Europa quante porzioni ne mangi Primo Carnera, come nel 1894 si sapeva quante ne divorasse Francesco Crispi. L'italiano delle allegorie ha pur sempre l'avidità bocca spalancata su un piatto di tagliatelle, non sia di vermicelli colanti sugo lungo le bramose canne. Ed è un'immagine offensiva: buffa, deforme, brutta. Vorrebbe insegnare la vanità di quel nostro appetito insieme alla sua irruenza bestiale. In fondo la pasta asciutta non nutre. Riempie: non rinsangua. La sua sostanza è minima in confronto al suo volume. Ma è appunto, vorrebbero dire le allegorie maligne, un vero cibo italiano, la nostra pasta asciutta è come la nostra retorica, che basta solo a riempirci la bocca. [...] Le parole si appallottolano allo stesso moto. Il poco sugo che portano alle labbra è sugo di pomodoro. Guai ad aver vicino, in quel momento, un interlocutore o un'amante. Il madrigale è insulso, il frizzo è cretino, l'argomentazione è impossibile, interrotta come è dai sussulti delle budella. Si sa che i peccati di gola sono i più rapidamente punti dal Signore Iddio. Quello della pasta asciutta viene espulso all'istante. È la pancia che si gonfia a spese del cervello. È l'incatenamento, o l'esilio di tutti gli spiriti, concettosi o amorosi. Provatevi dunque, dopo una trippata di tagliatelle a partire per una polemica. Oppure per Citera. Vi giuro che resterete fermi alla prima tappa, quando pure non sarete stronchi alla partenza. Quanto paradiso perduto, per un attimo di obliosa animalità.»<sup>205</sup>

Della serietà scientifica invocata a più riprese non vi è traccia alcuna nelle lunghe disquisizioni del medico citato da Marinetti e Fillia. Il riferimento alle dispute sui differenti gusti legati ad un territorio è emblematico di discorsi folkloristici e stereotipici propri di una cultura provinciale, senza alcun accenno di novità. Ben più interessante, invece, risulta la sottrazione di interesse operata nei confronti della carnalità del gesto alimentare. Si tratta di un nodo centrale che fa

<sup>201</sup> Per il rapporto, solo in apparenza semplice, fra Mussolini e Marinetti si veda, P. V. CANNISTRARO, *La fabbrica del consenso. Fascismo e mass-media*, Roma-Bari, 1975, pp. 14-16.

<sup>202</sup> F.T. MARINETTI, FILLIA, *La cucina futurista*, p. 35.

<sup>203</sup> *Ibidem*, p. 35.

<sup>204</sup> *Ibidem*, p. 36.

<sup>205</sup> *Ibidem*, pp. 41-43.

luce su alcuni aspetti altrimenti difficili da comprendere e sul quale vogliamo soffermarci. Capatti osserva che la cucina futurista non è «né cucina nuova, né cucina antica, era poesia e basta. Vomitevole allo stomaco, deliziosa allo spirito»<sup>206</sup>. Possiamo partire da qui e domandarci per quali motivi una cucina che “sa” di non esser tale avanza la pretesa di proporsi come tale. Si potrebbe rispondere per volontà di provocazione, divertissement polemico dai vaghi tratti intellettuali. Ma è una risposta incompleta. I numerosi resoconti di banchetti futuristi riportano descrizioni di eventi ineffabili in cui forma gastronomica, scenografia conviviale, modi di presentazione del cibo e gestualità del servizio si impongono come centro. «Tutti sensi sono sollecitati [...] tranne quello che dovrebbe essere il principale – il gusto appunto – a vantaggio dell'udito che accanto ai gemiti del vento che accompagnano le portate o i tocchi del violino, è confortato dalle musiche dell'orchestra e dalla voce di una vedette di grido.»<sup>207</sup> Le vivande sono dettagli, richiamati per il suono che evocano o per l'artificio di accostamenti cromatici. Ne risulta un'incisiva espunzione del gesto “naturale” che arriva a negare gli stessi atti legati al cibo, tanto che «colui che si fosse trovato a masticare doveva essere immediatamente purificato dai servi che vaporizzavano il viso di acqua di lavanda e di acqua di colonia»<sup>208</sup>. Anche in questo caso Marinetti non inventa nulla, l'irroratore di profumi è una citazione delle gastrosomie di Brillat Savarin<sup>209</sup>, con la sostanziale differenza che qui il cibo, degno di esistere nei piatti in cui diventa parte di una scenografia, diviene indegno nel momento in cui accede alla sua semplice sostanza<sup>210</sup>. Nella ricerca di astrazione dalla materialità del cibo la proposta della cucina futurista esplicita una resistenza molto forte nei confronti degli stereotipi di una cultura nazionale che, attraverso altri canali, non disdegna di riconoscersi in primati gastronomici e alimentari di matrice “tradizionale” (nel 1931 la Guida Gastronomica d'Italia definisce la pasta un «culto di tutta l'Italia»<sup>211</sup>). In questo modo è piuttosto evidente come la scelta del “nemico da distruggere” sia proprio la pastasciutta in quanto cibo vero che possiede un trascorso culturale ed identitario proprio in forza della sua natura basica, gioiosa, “popolaresca”<sup>212</sup>.

Il movimento di Marinetti cerca un'identificazione che il duce giudica impossibile: «il futurismo non divenne mai lo stile ufficiale del regime»<sup>213</sup>. Quando, proprio Marinetti, si rivolge ad un gruppo di donne abruzzesi, colpevoli di aver firmato una lettera-supplica a favore della pastasciutta, le rimprovera: «le donne di Aquila, che mai si erano agitate per problemi anche

<sup>206</sup> La gola riferimento preciso.

<sup>207</sup> D. GALLINGANI, *Gusti e disgusti: la tavola e il cibo nella letteratura e nel cinema*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *Storia d'Italia, Annali XIII, L'alimentazione*, cit. p. 943.

<sup>208</sup> A. SONNENFELD, *CUISINE FUTURISTE*: MARINETTI MARINE, in R.W. TOBIN (a cura di), *Littérature et gastronomie*, Paris, 1985, citato in D. GALLINGANI, *Gusti e disgusti: la tavola e il cibo nella letteratura e nel cinema*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *Storia d'Italia, Annali XIII, L'alimentazione*, cit. p. 943.

<sup>209</sup> Per il legame fra le proposte futuriste e la *Fisiologia del gusto* si veda C. SALARIS, *Cibo Futurista*, cit. pp. 9-11.

<sup>210</sup> Si veda P. MELDINI, *A tavola e in cucina*, in P. MELOGRANI, *La famiglia italiana dall'Ottocento ad oggi*, Roma, Laterza, 1988, pp. 448-49.

<sup>211</sup> *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 2003. Copia anastatica della prima edizione del 1931, p. 357.

<sup>212</sup> Salaris inserisce nelle pagine dedicate alla disputa il testo di una canzone dal titolo *Macaroni* composta a sostegno della pastasciutta e il cui testo è una specie di summa degli stereotipi legati all'alimento. Segno, anche questo, di una diffusione capillare dei temi attorno cui si focalizzavano gli interventi pro-pasta. C. Salaris, *Cibo futurista*, cit. pp. 48-49.

<sup>213</sup> P. V. CANNISTRARO, *La fabbrica del consenso*, cit., p. 58. Che aggiunge: «L'interesse del regime per il futurismo decrebbe costantemente nel corso degli anni e a metà degli anni trenta Mussolini si limitava a tollerare Marinetti e le sue stravaganze.», p. 59.

importantissimi, ritennero necessaria questa sollevazione collettiva, tanto profonda in loro era la fede nella pastasciutta.»<sup>214</sup> Ancora una volta notiamo come l'assunto teorico del fondatore del Futurismo sia molto distante da quello di Mussolini<sup>215</sup> che, al di là della questione autarchica riso/pasta, non avrebbe criticato il ripiegamento alla domesticità di queste donne.

Il progetto originario di Marinetti e Fillia per una «cucina nuova» nazionale<sup>216</sup>, se mai ci fu, si perde nell'ambiguità dei tratti di un consenso che si sfalda appena sotto la superficie<sup>217</sup>. Certo alcune istanze programmatiche cercano il legame con il regime e trasformano le vivande in manifesti a favore della guerra («Pollofiat» o «Pollo d'acciaio»), della violenza («Bomba alla Marinetti»), del nazionalismo («Golfo di Trieste» o «Carneplastico», definito «interpretazione sintetica degli orti, dei giardini, dei pascoli d'Italia»), dell'autarchia alimentare («Tuttoriso»). Ma è per lo più propaganda: moneta da pagare al potere mussoliniano che in cambio consente agli intellettuali di vivere in una relativa libertà espressiva.

Nelle proposte della cucina futurista si sostanzia un *cortocircuito* interno alla stessa cultura ufficiale, indecisa fra le raffinatezze della dieta e la “buona cucina” rurale e domestica. Altre fonti confermano questo aspetto: nella narrativa rosa degli anni trenta e quaranta<sup>218</sup> le eroine appaiono «esangui e melanconiche, dall'aspetto diafano, assolutamente disinteressate al cibo, anzi sprezzanti del buon appetito.»<sup>219</sup> Dietro tali tematiche si può leggere, come suggerito da Meldini, un rifiuto del cibo dietro il quale si «mimetizzava quello della cucina, della casa, del matrimonio, della maternità e, insomma del ruolo tradizionale della donna.»<sup>220</sup> È vero che il regime stesso, dopo il Concordato e la crisi economica seguente al 1929, aveva iniziato a promuovere una «morale austera, antiedonistica, sottoconsumistica ed eroica»<sup>221</sup> utile ad affrontare le dure penurie a venire. Ma l'astensione dal cibo così come l'ossessione per la leggerezza sono altra cosa rispetto alle politiche di austerità. Il desiderio di magrezza delle donne, soprattutto della classe borghese, va letto non solo come atto di resistenza passiva alle immagini imposte dal regime, ma come derivazione di un modello potente e non nuovo nell'immaginario femminile<sup>222</sup>. Modello non del tutto assente neanche nell'Italia fascista, ben

<sup>214</sup> F.T. MARINETTI, FILLIA, *La cucina futurista*, cit., p. 137.

<sup>215</sup> «Per Mussolini la questione era semplice: la violenta e intransigente rivolta futurista contro il passato non quadrava più con le esigenze del fascismo, il quale, mirando ad acquistare legittimità badava a radicarsi nel passato glorioso della nazione, e perciò aveva cominciato ad identificarsi con la tradizione della romanità e del Rinascimento. Un movimento che attaccava il provincialismo, rifiutava il ristagno della cultura nazionale stretta nel dominio di un antico passato, ed esaltava alla vita delle città, non poteva trovare che un riconoscimento ben limitato in un regime che andava sempre più glorificando il mondo contadino, la famiglia e l'ispirazione della Roma imperiale.» CANNISTRARO P. V., *La fabbrica del consenso*, cit., p. 59.

<sup>216</sup> Per questi argomenti si veda anche A.VECA, *Iconografia alimentare del Novecento*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *Storia d'Italia, Annali XIII, Alimentazione*, cit., p. 827.

<sup>217</sup> «La cultura svolge una funzione manipolatoria e propagandistica, una funzione vicaria della politica, allo stesso tempo, però, raggiunge un'importanza politica che mai prima di allora aveva avuto. Si spiega in tal modo non solo la convergenza di cultura e propaganda, ma anche l'interesse manifestato da Mussolini al rapporto fra cultura e masse.» M. FERRAROTTO, *L'Accademia d'Italia*, cit. p. 15.

<sup>218</sup> Per questi argomenti si veda F.TAROZZI, *Donne e alimentazione tra pubblico e privato*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *Storia d'Italia, Annali XIII, L'alimentazione*, cit. p. 647-658.

<sup>219</sup> *Ibidem*, p. 657.

<sup>220</sup> P. MELDINI, *A tavola e in cucina*, in P. MELOGRANI, *La famiglia italiana dall'Ottocento ad oggi*, cit. p. 453.

<sup>221</sup> *Ibidem*, p. 454.

<sup>222</sup> Si tratta di un argomento che offre molti spunti di approfondimento bibliografico. Per una prima ricognizione specifica sul rapporto fra donne e cibo si veda: M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo: una relazione nella storia*, Milano, Mondadori, 2003; M. G.

rappresentato, ad esempio, dagli scritti della giornalista Irene Brin, la quale descrive se stessa<sup>223</sup> e un certo tipo di borghesia romana cosmopolita cui appartiene, dalle pagine dell' «Omnibus» di Longanesi<sup>224</sup>. Come abbiamo già potuto notare riguardo il modello di cucina proposto dal Quattrova, l'alimentazione era, proprio per questo tipo di borghesia, ormai lontano dal costituire un problema di sussistenza. Aveva raggiunto, anzi, la funzione di esprimere raffinatezza, esclusività o desiderio di svago. Proprio fra le pagine di Brin troviamo un'affermazione che ci consente di notare come la pasta, lungi dal connotare un uso semplicemente *popolare*, sia entrata a pieno titolo nel contesto di alcune ritualità sociali della buona borghesia:

«La sera tardi, quando la intera famiglia dormiva fra i bigodini, i pigiama spiegazzati, il campanello incominciava a suonare e si poteva credere a un telegramma urgentissimo, invece erano solo gli amici che gridando - Surprise party, surprise party - si accampavano in salotto o in cucina. I padroni di casa si lavavano la faccia con molta acqua fredda, infilavano la loro migliore vestaglia e fingevano di interessarsi vivamente alla preparazione degli spaghetti: gli spaghetti, o nouilles o macaroni che si volessero chiamare, facevano parte internazionalmente di simili godimenti notturni, creavano il disordine, il mal di stomaco, una gaiezza brusca e maligna (difatti la miseria e la sciatteria si rivelavano proprio nell'assenza del burro, nella scrostatura delle pentole).»<sup>225</sup>

La descrizione, come nello stile dell'autrice, restituisce vividamente un'immagine che passa dalla domesticità notturna alla mondanità del «surprise-party» in cui, a dispetto di ogni campagna purista, abbondano termini in lingua straniera. Al di là di osservazioni specifiche ci interessa evidenziare non solo il riferimento al carattere internazionale di «certi godimenti notturni»<sup>226</sup>, ma anche la persistenza di un uso («gli spaghetti di mezzanotte», di cui avremo modo di riparlare) non del tutto scomparso nemmeno ai nostri giorni. Gli spaghetti, in pieno ventennio, sono assurti appieno a ruoli diversificati, e sono certo assai più diffusi di quanto *La cucina futurista* sia disposta ad ammettere. Forse Marinetti attacca il bersaglio - l'uso diffuso e popolare - più agevole da colpire e non investe nella sua furia polemica le abitudini di un gruppo sociale cui appartiene a pieno titolo. Qualunque sia il motivo resta il fatto che nell'indagare sui moventi della polemica si palesa il carattere strumentale che la contraddistinse.

Le proposte di Marinetti, infatti, si muovono attorno ad una struttura dall'equilibrio precario. Un banchetto in cui l'ineffabile dilaga con i profumi abbinati alle portate, poi dissolti da ventilatori azionati da servitori in livrea, mal si compenetra con la logica maniacale di un

---

MUZZARELLI, L. RE (a cura di), *Il cibo e le donne nella letteratura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, Bologna, Clueb, 2005. Oltre all'intero saggio di F. TAROZZI, *Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione fra pubblico e privato*, cit.

<sup>223</sup> Nella nota al testo di *Usi e costumi*, Lietta Tornabuoni così descrive le sue scelte alimentari: «Si voleva magrissima dopo essere stata una ragazza piena, dal petto pronunciato: mangiava molto poco, periodicamente si faceva praticare in clinica un'iniezione ghiandolare attivante il metabolismo. Eroicamente aveva cancellato quello del cibo dai paceri praticabili.» I.BRIN, *Usi e costumi 1920-1940*, Palermo, Sellerio, 1981, p. 231.

<sup>224</sup> Irene Brin parla abbastanza spesso di cibo e soprattutto di codici borghesi di consumo. Si veda I. BRIN, *Usi e costumi 1920-1940*, cit, il capitolo «La cucina» pp. 206-214.

<sup>225</sup> I.BRIN, *Usi e costumi 1920-1940*, cit. p. 156.

<sup>226</sup> Brin cita un uso diffuso di spaghetti nei ristoranti londinesi alla moda. Si veda *ibidem*, p. 210.



dizionario coniato per imporre impronunciabili ma “italianissimi” vocaboli. La smania classificatoria che riserva ad artisti, medici ed economisti il diritto di stabilire ciò che è “davvero” italiano, si alimenta di una retorica anti-popolare dalle matrici profondamente borghesi, opposta a quella sempre più apprezzata dal regime<sup>227</sup>. Pur fra molte contraddizioni l’Italia fascista sta intraprendendo la difesa del carattere rurale e paesano della nazione, così come espressi, ad esempio, ne «Il Selvaggio» e in «Strapaese»<sup>228</sup>. Eppure, anche in questo caso, la portata del movimento originario si perde fra le *acrobazie* di un regime che vuole tenere racchiusa in sé ogni istanza culturale espressa dal paese, perché il «Fascio ha geneticamente bisogno [...] di Strapaese e di Stracittà, o degli architetti razionalisti e dell’architettura con colonne ed archi, delle avanguardie e dell’arte celebrativa con i rurali che ascoltano religiosamente alla radio il discorso di Mussolini.»<sup>229</sup> Ne risulta un paradosso: «non è Strapaese ad avere invaso Stracittà ma era Stracittà che si impossessava della campagna.»<sup>230</sup> Anche riguardo al modello culturale in questione trionfa un sincretismo che è causa, ed insieme effetto, della «rivoluzione mancata»<sup>231</sup> del fascismo.

Ciò detto, non si deve sottovalutare la portata della disputa a livello dei canali di informazione. La virulenza dei toni usati va commisurata, anche, agli interessi di intellettuali e giornalisti che si trovarono fra le mani un dibattito inaspettatamente carico di vivacità e di disimpegno e, dunque, di conseguenze interessanti per le vendite di quotidiani e periodici. La *Cucina futurista* seppe creare un vero e proprio caso giornalistico, anche a livello internazionale, su temi di solito relegati agli addetti ai lavori e alle massaie. La fama di cui godeva Marinetti ebbe l’effetto collaterale di accrescere, anche all’estero, la fama della pastasciutta. Il cui consumo, tuttavia, tendeva a scendere sempre più per effetto della crisi, delle sanzioni e della guerra.

Desideriamo chiudere questa parte con una nota curiosa, riportando un episodio stralciato da *I Taccuini* di Ugo Ojetti. È l’inizio del 1933 e il giornalista-scrittore (che incontreremo anche nel capitolo dedicato al TCI) è in visita a Villa Torlonia:

<sup>227</sup> Per la polemica anti-borghese intrapresa, qualche anno più tardi, dal regime si veda: R. DE FELICE, *Mussolini il duce. Il Lo stato totalitario 1936-40*, Torino, Einaudi, 1981, pp. 97-105.

<sup>228</sup> «Strapaese è fatto apposta per difendere a spada tratta il carattere rurale e paesano della gente italiana; vale a dire oltretutto l’espressione più genuina e schietta della razza, l’ambiente, il clima e la mentalità ove sono custodite, per istinto e per amore, le più pure tradizioni nostre. Strapaese si è eletto a baluardo contro l’invasione delle mode, del pensiero straniero e delle civiltà moderniste, in quanto tali mode, pensiero e civiltà, minacciano di reprimere, avvelenare e distruggere le qualità caratteristiche degli italiani che del travaglio contemporaneo, tendente a creare lo stato unitario, debbono essere l’indispensabile base e l’elemento essenziale, come sono state, se si pensi, le impareggiabili nutrici del genio, dell’arte e dello spirito. Duplice è il compito nostro: tendere con tutta la volontà allo stato, e intanto allontanare dal crogiolo ove l’opera politica si compie quegli elementi eterogenei che la possono inquinare e viziare, con influenze avverse, subitanee o lente, immediate o mediate, fino a renderla vana. Giovani italiani quando strapaese dice popolo intende quello dalle baggiane malattie dell’evoluto e cosciente forma, lo strato schietto e sano della nazione, e nutrice di limpida vita le polle della poesie, della saggezza e del gusto; intende quello che frequenta i baracconi, ama il lavoro, se ne frega del progresso, adopera il coltello per affettare il pane, e quando occorra per vendicare l’onore. Il popolo artigiano, il popolo marinaro, il popolo agricoltore; sicura base dell’aristocrazia.» Dal «Gazzettino Ufficiale di Strapaese», settembre 1927, citato in L. MANGONI, *L’interventismo della cultura. Intellettuali e riviste del fascismo*, Torino, Nino Aragno editore 2002 [1 edizione Laterza, 1974], pp. 202-203.

<sup>229</sup> M. ISNENGHI, *Il ruralismo nella cultura italiana*, in P. Bevilacqua (a cura di), *Storia dell’agricoltura italiana in età contemporanea*, 3.  *Mercati e istituzioni*, Venezia, Marsilio, 1991, pp. 877-910, p. 898. Saggio di fondamentale importanza per i temi qui trattati.

<sup>230</sup> L. BRACALONI, *Virata di Bordo*, in «Il Selvaggio», 31 gennaio 1929, citato in L. MANGONI, *L’interventismo della cultura. Intellettuali e riviste del fascismo*, cit., pp. 236-7.

<sup>231</sup> P. V. CANNISTRARO, *La fabbrica del consenso*, cit., p. 7.



«Il telefono annuncia che il duce è uscito da Palazzo Venezia, portino in tavola. C'è un gran piatto di pasta col ragù alla romagnola, profumato. Entrano i due ragazzi più grandi – ancora pasta asciutta. È ora di smetterla con la pasta asciutta. Noi siamo i figli della rivoluzione. Questi son piatti da vecchi borghesi – Donna Rachele li guarda: Ripetete - Quelli ripetono l'invettiva. Ciaf Ciaf. Donna Rachele dà un ceffone all'uno, poi all'altro: Tutta la colpa è di quell'imbecille di vostro padre che ha nominato accademico quello stupido di Marinetti.»<sup>232</sup>

Non ci interessa stabilire se Ogetti racconti una storia vera. Potrebbe essere uno dei tanti mezzi per vantare una vicinanza alla famiglia del duce che lo metteva in una posizione di privilegio. O un modo per parlare male dell'odiato Marinetti. Certo il racconto è godibile, probabilmente non tanto lontano dalla quotidianità di Villa Torlonia. E mette in luce l'avversione di cui probabilmente fu oggetto *La cucina futurista*, colpevole di attaccare abitudini radicate, considerate, ormai, parte integrante delle esistenze di molti.

## 2.2 Una mostra per le cucine regionali. Il fascismo a tavola

Dal 19 maggio al 30 giugno del 1935 si tiene al Littoriale di Bologna<sup>233</sup> la IV Mostra Nazionale dell'Agricoltura e la prima Mostra Nazionale Corporativa dell'Agricoltura. Si tratta di una manifestazione ufficiale di rilievo, organizzata «sotto l'Alto Patronato di S.E. il capo del Governo»<sup>234</sup>. Nel programma della manifestazione è previsto l'allestimento di un salone delle «Specialità confezionate»<sup>235</sup> al cui interno viene organizzato un «concorso denominato *La settimana della cucina*, allo scopo di porre in gara le più rinomate cucine italiane, a traverso la pratica esibizione delle loro specialità.»<sup>236</sup>. La cultura gastronomica italiana, inquadrata nella cornice del più vasto mondo agrario, è chiamata a rappresentare la cultura della nazione: «scopo della fiera è proprio la rivalutazione della cucina italiana come frutto della raccolta delle cucine regionali»<sup>237</sup>.

Dal 12 al 27 maggio la manifestazione si svolge con il tenore degli eventi ufficiali e offre spazio di rappresentazione agli intenti di promozione allineati ai *desiderata* dal regime. Presenziano all'inaugurazione il podestà Angelo Manaresi, vengono chiamati a partecipare Amedeo Pettini (chef e «capocuoco del Re» che abbiamo già incontrato) e Umberto Notari – di cui approfondiremo la conoscenza nel corso del paragrafo successivo – molto attivo nel campo della valorizzazione della cucina e della gastronomia.

L'evento, di cui è possibile rintracciare notizie nella pubblicazione di due opuscoli a cura del comune bolognese<sup>238</sup> e nella stampa locale dell'epoca, risulta interessante soprattutto perché

<sup>232</sup> U. OGETTI, *I Taccuini*, Firenze, Sansoni, 1954, p. 408.

<sup>233</sup> Il Littoriale, inaugurato dallo stesso Mussolini pochi anni prima, è l'attuale stadio Dall'Ara di Bologna ed era all'epoca la sede delle fiere cittadine.

<sup>234</sup> COMUNE DI BOLOGNA, *Catalogo Ufficiale della IX Fiera di Bologna al Littoriale*, Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1935, p. 76.

<sup>235</sup> In rassegna i seguenti gruppi merceologici: Acque minerali, Lavorazione delle carni, Salumi, Carni conservate, Dolci, Liquori, Alimentazioni speciali (bambini, malati, sportivi, ecc...). Comune di Bologna, *Catalogo Ufficiale della IX Fiera di Bologna al Littoriale*, Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1935, p. 69.

<sup>236</sup> *Ibidem*, p. 31.

<sup>237</sup> Dal discorso introduttivo di Pettini in A. MANARESI, A. PETTINI (a cura di), *Panorama gastronomico d'Italia*, p. 15.

<sup>238</sup> Si tratta di: *All'insegna della sessanta locande: Fiera di Bologna al Littoriale: La settimana della cucina, 19-27 maggio 1935*, Bologna a cura dell'Ufficio Stampa del Municipio, 1935 e di A. MANARESI, A. PETTINI (a cura di), *Panorama gastronomico d'Italia*, Bologna, a cura del

mostra, come è stato in parte anticipato e come sarà ancora più chiaro nella terza sezione del capitolo, una delle fasi attraverso cui, nel corso del decennio 1928-1938<sup>239</sup>, si attua una potente dinamica di codificazione dell'immaginario gastronomico nazionale.

La manifestazione trova, non del tutto casualmente, sede a Bologna, città nella quale già Artusi – ma il *luogo comune* della gloria gastronomica della città risale a tempi lontani<sup>240</sup> – pone, con fervore, uno dei capisaldi dell'eccellenza culinaria nazionale. Più di quarant'anni dopo, tocca ad un bolognese di nascita, Umberto Notari, tessere le fila del primato della città:

«In due miei volumi [...] ho sostenuto e dimostrato che Bologna ha ricevuto da Dio una delle più alte, più nobili e più feconde missioni: quella di dare all'Italia una grande agricoltura. Tutti gli sforzi del regime e tutti i comandi del capo sono rivolti in questo senso. Ma, per giungere ad una grande agricoltura, occorre elevare la tavola. Occorre conferire cioè all'alimento un'etica. Bologna per tradizione, per gusto vorrei dire quasi per virtù antichissima dei suoi abitanti e particolarmente delle sue donne, possiede quest'etica e la trasfonde nella sua cucina, per modesta che sia. Tutt'Italia riconosce ormai senza constatazione questo primato. Se ne ha una prova nella ricerca e nelle preferenze che ovunque viene data alla cuciniere dell'Emilia e della Romagna, di cui Bologna è gastronomicamente il centro più sensibile e più affinato. Coltivare questa tradizione, trapiantarla in un'attività sempre più vivibile e più dinamica, significa fare di Bologna il maggior centro dell'arte culinaria italiana che deve, per molte ottime ragioni, prendere il sopravvento sulla arte culinaria francese. Sin qui ritenuta la prima al mondo. Spingere Bologna verso questa meta significa altresì conferire a tutta l'agricoltura italiana uno slancio ed una larghezza di redditi come quelli posseduti dall'agricoltura francese la quale attinge la sua floridezza appunto dalle particolari cure con le quali viene riguardata la tavola in molte famiglie in Francia. Molte potrebbero essere le iniziative, talune anche originalissime da prendersi per assicurare il successo all'iniziativa di Bologna. Come pioniere di questo movimento, che da anni ho iniziato come scrittore, come italiano e come cittadino di Bologna, sono particolarmente lieto di questi propositi.»<sup>241</sup>

Le intenzioni politiche ed economiche sottese all'iniziativa sono chiare. Del resto Notari, un po' come Marinetti, aveva un certo gusto per i toni celebrativi, privi di qualunque traccia di ironia. Al di là di questa osservazione formale, i temi sono interessanti perché testimoniano la volontà dell'autore di aderire alle necessità di propaganda del regime. Bologna, infatti, prima ancora delle ricchezze gastronomiche, vanta una *vocazione agricola* – della quale è difficile stabilire le tracce: Bologna possiede la stessa vocazione agricola della maggior parte delle città italiane della sua grandezza, ma è evidente che Notari non scrive seguendo un criterio di osservazione della realtà – sulla quale fonda la sua fama.

I fasti della cucina francese, ancora una volta, sono indicati quali obiettivi da raggiungere e avversari da colpire. Ma, prima di ogni altra cosa, sarà necessario potenziare le risorse dall'agricoltura nazionale: unico presupposto per ottenere risultati di eccellenza in cucina.

Notari non è il solo a puntualizzare i motivi della supremazia della nazione. Amedeo Pettini insiste sulla ricchezza della cucina quale segnale del raggiungimento di una superiore fase di

---

Municipio di Bologna, 1935.

<sup>239</sup>Proprio il capitolo in corso delinea quelle che sono le fasi più interessanti di tale dinamica. Le date iniziale e finale sono utili soprattutto ai fini di una scansione temporale del fenomeno. Ma sono anche riferimento a due momenti precisi che hanno una reale attinenza con il processo delineato. Nel 1928 si inizia a parlare del progetto della *Guida Gastronomica del Touring Club Italiano*, nel 1938 viene organizzata dal regime una mostra, cui partecipò anche Mussolini, delle specialità regionali al Circo Massimo. Per questo evento si veda J. DICKIE, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, cit. pp. 303-308.

<sup>240</sup>Il tema è stato in parte trattato nel capitolo dedicato al ricettario artusiano. Sull'argomento sono stati pubblicati molti contributi. Uno dei più recenti ed interessanti dal punto di vista storico è: M. MONTANARI (a cura di), *Bologna grassa: la costruzione di un mito*, Bologna, Clueb, 2004.

<sup>241</sup>All'insegna della sessanta locande: *Fiera di Bologna al Littoriale: La settimana della cucina, 19-27 maggio 1935*, cit., pp. 29-30.

civiltà :

«Nessun popolo al mondo, per quanto ben organizzato, ricco e raffinato, può vantare la perfezione dell'organismo fisico-fisiologico delle nostre masse, in grazia del quale e della superba varietà delle risorse naturali del paese, noi possiamo vantare la più gustosa, igienica e bella cucina nazionale.»<sup>242</sup>

In realtà Pettini, che è un cuoco di professione e non un editore che gioca con la gastronomia, ha dei seri dubbi sul fatto che l'Italia possieda davvero una cucina degna di tale nome. Dopo qualche capoverso, infatti, si mette sulla difensiva e afferma che: «una rivalutazione ed una messa a punto delle cucine regionali sarebbe altresì necessaria, per fondare su solide basi la Cucina italiana, oggi alquanto confusa, attraversata com'è da esotismi che la rendono incapace di agire in quei settori della nostra economia, che sono e saranno sempre lo scopo di dette cucine»<sup>243</sup>.

La notazione di Pettini, che pure non brillava per sobrietà di toni e modestia, rappresenta con un buon margine di credibilità, la vera realtà della cucina italiana alla metà degli anni Trenta. Una cucina con molte ambizioni di crescita, ma poche risorse reali per agire negli ambiti della ristorazione o dell'economia nazionale. Una cucina che soffriva di un complesso di inferiorità nei confronti del modello francese.

Vedremo fra breve come tale complesso agisse nell'espressione stessa del suo programma e dei suoi orizzonti.

Alla manifestazione partecipano nove *compagini* regionali ad ognuna delle quali viene dedicata una giornata. Il programma del regolamento prevede la preparazione di colazione e pranzo da cuochi «designati dalle organizzazioni sindacali corporative»<sup>244</sup>. Le vivande, servite al Ristorante del Littoriale, possono essere votate dai visitatori-assaggiatori, ma sarà «una Commissione di sette esperti nominati dal Podestà che [...] tenendo conto dei giudizi espressi dal pubblico e precedentemente riassunti, fisserà una graduatoria secondo il proprio insindacabile giudizio»<sup>245</sup>. La prima giornata viene dedicata alla cucina romana, seguita dalla lombarda, genovese, veneziana, piemontese, toscana, napoletana, emiliana, siciliana. La classifica finale vede il trionfo della cucina siciliana, seguita dalla napoletana, emiliana, veneziana, piemontese, romana, toscana, lombarda e genovese. Nell'opuscolo dedicato al programma della gara troviamo l'elenco delle preparazioni presentate in concorso<sup>246</sup>. In questa sede analizzeremo le ricette di primi piatti, in particolar modo quelle preparate con la pasta.

La lista è costituita da 21 vivande:

<sup>242</sup> A. MANARESI, A. PETTINI, *Panorama gastronomico d'Italia*, cit., p. 11.

<sup>243</sup> *Ibidem*, p. 13.

<sup>244</sup> COMUNE DI BOLOGNA, *Catalogo Ufficiale della IX Fiera di Bologna al Littoriale*, Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1935, p. 40.

<sup>245</sup> *Ibidem*.

<sup>246</sup> *All'insegna della sessanta locande: Fiera di Bologna al Littoriale: La settimana della cucina, 19-27 maggio 1935*, cit., pp. 1-3.

Cucina romana: Fettuccine alla romana con rigaglie; Quadrucci con rigaglie e piselli alla romana.

Cucina milanese: Trippa alla milanese; Minestrone; Polenta pasticciata.

Cucina genovese: Ravioli genovesi; Minestrone di cornetti.

Cucina veneziana: Bigoli in salsa; Risi e bisi; *Brodetto alla cizota*, *Polenta co sepioline*

Cucina piemontese: Agnolotti piemontesi; Zuppa canevesana.

Cucina toscana: Fiocchetti alla fiorentina; Zuppa alla gastronomica.

Cucina napoletana: Timballo di maccheroni alla napoletana; Zuppa di stagione.

Cucina emiliana: Lasagne verdi alla petroniana; Tortellini in brodo.

Cucina siciliana: Maccheroni con le sarde; Zuppa travia.

Basta una rapida occhiata per stabilire la quasi totale assenza della pasta. Consultando la lista completa dei piatti offerti nella rassegna (132), si nota come anche il ruolo del «primo piatto» venga ridotto ad una percentuale piuttosto bassa (il 15% sul totale delle preparazioni)<sup>247</sup>. In generale si nota un certo livellamento verso una *tipicità* regionale che si attesta su preparazioni dal sentore folclorico accentuato. In alcune regioni al posto di alcuni piatti che parrebbero impossibili da omettere - la pasta o gli spaghetti appunto - si trovano preparazioni rustiche (le fettuccine con le interiora nella cucina romana) o sontuose (il timballo di maccheroni nella cucina napoletana). Non c'è una sola ricetta che preveda l'uso di spaghetti (se si eccettuano i bigoli che non possono essere considerati tali), né nella cucina romana, né in quella napoletana, né in quella siciliana.

Ma il senso di un'omissione *forzata* non è osservabile solo dall'esterno. La contraddizione si manifesta nello stesso progetto dell'iniziativa perché ciò che manca nella rassegna di cucina è proposto quasi con insistenza fra le pagine della pubblicazione. Ad ogni regione viene riservata una lunga dedica e presentazione. Ed è qui che riceviamo qualche sorpresa. Pettini, cui è affidato il compito di introdurre la cucina romana, sostiene che essa è la «quintessenza della cucina italiana» ma, soprattutto, che sono i farinacei a caratterizzarla:

«I suoi farinacei, quale primo piatto, sono scelti esclusivamente sulla base delle paste alimentari, ciò che appesantisce di un colpo la lista del pasto; ma tale è il loro punto di cottura, la qualità della pasta e del condimento, che la fama degli spaghetti è divenuta incontestabile. Così che tutta la mensa della Penisola s'imbandisce di pastasciutta ed il mondo interno stesso n'è invaso addirittura.»<sup>248</sup>

E non basta. Le introduzioni alla cucina napoletana e siciliana riproporranno, per l'ennesima volta, il contrasto - *topos letterario*, ormai, più che motivo reale - sul primato da attribuire al popolo che possa vantare l'invenzione dei maccheroni. Nella presentazione della cucina napoletana, dall'emblematico titolo *Vesuvio e vermicelli*, dopo aver fatto ricorso all'intera gamma dello stereotipo della *napoletanità* sull'argomento (l'eruzione del Vesuvio, il turismo nelle zone costiere, le strade di Napoli e il *Corricolo* di Dumas) si passano ad enumerare le varietà di formati inventati dall'ingegno dell'industria locale. Ma è con la descrizione degli spaghetti che si raggiunge il culmine della retorica:

<sup>247</sup>Basti pensare che nella cucina milanese il risotto viene presentato come piatto unico insieme all'ossobuco.

<sup>248</sup>A. MANARESI, A. PETTINI, *Panorama gastronomico d'Italia*, cit., p. 15.

«Ma io leggo sul vostro volto una magica parola: quella che non ho ancora pronunciata. A me, il nome dell'insigne città delle torri riporta alla mente la testa impennata del Carducci sul frontespizio degli antichi volumetti rosso-bruni di Zanichelli editore. A voi il nome della città bianca ed azzurra ricorda, oltre che il razicinio di Giambattista Vico, qualcosa di non meno importante, e di squisito e di celebre. Vermicelli bilanciati nella mano, crudi, biondi, ancora avvolti nella loro carta d'un turchino cupo; vermicelli alle vongole, vermigli lucidi, odorosi di basilico, di vasenicola, come si dice a Firenze; ben cotti, ma un tantino, un tantino duri, o come si dice a Siena rusecarielle: un nulla, una nuance, affinché si assaporino meglio, più lungamente, più sapientemente. Vermicelli che si aggrovigliano fumanti, in pingui gomitolini rossi, intorno alla forchetta, vermicelli lunghissimi: i capelli di Napoli; lunghissimi e non barbaramente spezzati come si fa in alcune sedicenti osterie napoletane all'estero.»<sup>249</sup>

Toni trionfali che presumono un primato impossibile da accettare per l'autore di *Vivande e ghiottonerie della Trinacria*, che dopo un florilegio di riferimenti alla classicità, afferma:

«Con buona pace di cuochi napoletani che tengono ad asserire il loro primato, debbo affermare che il primato in fatto di paste asciutte è siciliano. Siciliana contrariamente a quanto qualcuno vorrebbe ancora sostenere l'invenzione della pasta asciutta, Napoli può vantare la varietà di maccheroni, che essa per prima fabbrica. Ma la pasta senza buco, il vermicello, o spaghetti, prodotto da farina di grano duro impastata con acqua e poi fatta uscire a forza da un ordigno bucherellato, che si chiamava itria in modo da conformarsi in fili eguali della grossezza di uno spago o poco più, la pasta insomma non fatta a mano, fu invenzione dei mulini di Tarbia, oggi detta Trabia. Questa pasta mediante l'itria per filarla e più tardi mediante una macchina detta arbitrio per impastarla, poteva essere prodotta in grandi quantità, veniva seccata, impaccata, ed esportata nel continente italiano o nell'Africa del nord fin dal nono secolo. Se altre regioni d'Italia hanno molte varietà di minestre, nessuna può vantare, specialmente in fatto di minestra asciutte, la varietà di quelle siciliane.»<sup>250</sup>

Il tema trattato ci ha abituato allo sfoggio di questi artifici tematici: la lunga enumerazione dei formati, i precedenti storici della classicità, il commercio nel Mediterraneo fin da tempi antichissimi, la *tria* e l'*ingegno*. Tutte prove di una frequentazione secolare con il prodotto-pasta che, però, scompare nel momento in cui si entra in cucina. È uno scollamento interessante che, a nostro parere, si può spiegare con la subordinazione ad una idea di cucina nazionale che possa esprimere maggiore raffinatezza (con i tortellini, le paste ripiene, le preparazioni complesse) o maggiore rusticalità (con il minestrone e la trippa milanesi, le rigaglie romane). Per ciò che riguarda la pasta, invece, ciò che a livello retorico è accettato o, addirittura, rivendicato, viene allontanato nella pratica quando si debba rappresentare un'idea *ufficiale* di gastronomia. Non si capirebbe, altrimenti, perché all'affermazione di Pettini: «la fama degli spaghetti è divenuta incontenibile», non segua un riscontro effettivo del prodotto nell'ambito delle preparazioni presentate durante il concorso.

Non a caso l'unico piatto di pasta «tradizionale» che trova *diritto d'asilo* nella rassegna è l'*esotica* «Pasta con le sarde». E non a caso la cucina siciliana vince il primo premio. Gli «Spaghetti con le vongole» o quelli «alla Matriciana», che pure nei ricettari sono frequenti, qui scompaiono.

Segno che i ricettari parlano una lingua differente da quella delle mostre di cucina. E che gli attacchi di Marinetti coglievano un senso di inadeguatezza reale nei confronti di un alimento che faticava a trovare una propria *dimensione* fuori dalle logiche della domesticità o da quelle dei miti libreschi. Segno che la cucina italiana, o almeno l'immagine che da questa rassegna se

<sup>249</sup>*Ibidem*, p. 78.

<sup>250</sup>*Ibidem*, p. 92.



ne trae, non ha ancora chiuso i conti con l'influenza della raffinatezza francese e deve ancora riappacificarsi con una certa idea di cibo *popolare*.

### 2.3 Le collezioni gastronomiche della Casa Editrice Notari

Se Filippo Tommaso Marinetti è personaggio noto e studiato – ricorre proprio mentre stiamo ultimando il nostro lavoro il centenario dalla nascita del movimento futurista e gli scaffali delle librerie sono colmi di opere a lui dedicate – Umberto Notari (1878-1950), che pure era suo amico ed attivo intellettuale, appare ancora oggi un personaggio misconosciuto. Una delle descrizioni che in poche righe riesce a ricostruirne carattere e passioni appare ne *Il dizionario del Futurismo*:

«Giornalista, narratore, editore di giornali e di collane di libri, “opinion leader”, sperimentatore di formule avanzate di moderna managerialità, patrocinatore di movimenti radicali (nazionalismo, futurismo, interventismo, arditismo, fascismo), è uno dei grandi seduttori del primo Novecento. Per il suo caso venne coniato il termine “notarismo” che significa quasi la stessa cosa di “marinettismo”: nelle intenzioni di chi lo ha lanciato e lo adopera, esso vuol dire attivismo vulcanico e irrefrenabile, agonismo esasperato e morboso, terrorismo intellettuale e gratuitamente nichilistico.»<sup>251</sup>

È il ritratto di un trascinatore eclettico<sup>252</sup>, o, come nella bella definizione di Wanrooij, di un «reclamista»<sup>253</sup> che ebbe una certa influenza sulla società italiana di primo Novecento (forse sarebbe meglio dire sulla società italiana che *faceva capo* a Milano: vero e proprio confine geografico, e lo noteremo anche attraverso le iniziative del Touring Club Italiano, oltre il quale la creatività e l'intraprendenza nazionale parevano perdere intensità). Notari fu autore ed editore prolifico che «con i futuristi indicò la strada di un radicale cambiamento culturale, ma meglio di loro seppe conciliare tale innovazione con le nascenti esigenze di un pubblico di massa»<sup>254</sup>. Già noto come giornalista mondano, si fece conoscere al grande pubblico orchestrando abilmente una delle più note vicende della sua vita. Nel 1904 uscì *Quelle signore* - diario in cui la prostituta Marchetta prende nota dei gusti dei suoi clienti – che, oltre a stimolare una certa facile *pruderie* diffusa fra la classe borghese, scatenò la sollevazione dei benpensanti. Ne nacque un caso nazionale che valse al suo autore un processo per oltraggio al pudore. Difeso dall'avvocato Cesare Sarfatti<sup>255</sup> e con un teste a difesa come Marinetti, il processo andò a tutto vantaggio di Notari e della sua opera, che triplicò le vendite. Furono probabilmente i cospicui proventi di quelle vendite<sup>256</sup> ad aprirgli le porte di imprese editoriali in grande stile (ma l'attività editoriale è comunque precedente all'*affaire* del processo). Fu fondatore di numerose

<sup>251</sup> U. PISCOPO, voce: *Umberto Notari*, in E. GODOLI (a cura di), *Il dizionario del futurismo*, Firenze, Vallecchi, 2001, pp. 794-796, p. 794.

<sup>252</sup> Altre notizie biografiche in C. SCHMIDL, *Dizionario universale dei musicisti M-Z* Casa editrice Sonzogno, Milano 1929, p. 182; *Chi è? Dizionario degli italiani d'oggi*, Roma, A.F. Formaggini, 1931 (voce Umberto Notari); D. CINTI, *Dizionario degli scrittori italiani*, Milano Casa editrice Sonzogno, 1939, p. 176.

<sup>253</sup> B. P.F. WANROOIJ, *Storia del pudore in Italia. La questione sessuale in Italia 1860-1940*, Venezia, Marsilio, 1990, p. 64.

<sup>254</sup> B. P.F. WANROOIJ, *Umberto Notari, o dell'ambigua modernità*, in «Belfagor», a. XLIV, n. 2 – 31 marzo, 1989, pp. 181-193, p. 181. Rimandiamo all'articolo anche per il dettaglio delle notizie biografiche.

<sup>255</sup> Per il gruppo dei periti di parte si veda B. P.F. WANROOIJ, *Storia del pudore in Italia. La questione sessuale in Italia 1860-1940*, p. 65.

<sup>256</sup> «[...] il libro in pochi anni arrivò ad una tiratura – quasi impensabile per l'epoca – di 209 mila copie». B. P.F. WANROOIJ, *Storia del pudore in Italia. La questione sessuale in Italia 1860-1940*, cit., p. 65.



riviste (citiamo alcuni titoli per mostrare quanto spaziassero i suoi interessi e le sue ambizioni: «Teatro illustrato», «La giovane Italia», «La medicina italiana», «Le industrie metallurgiche e meccaniche», «La fiamma verde», «L'Ambrosiano», «La finanza d'Italia» «Le industrie italiane illustrate»<sup>257</sup>), ma soprattutto dell'Istituto Editoriale Italiano, casa editrice «specializzata nella pubblicazione di alcune collane di classici»<sup>258</sup>. Forse il suo progetto più ambizioso, o meglio quello nel quale meglio si dispiegò un suo certo talento innovatore fu «L'Ambrosiano», quotidiano serale fondato nel 1922: «il primo giornale che valorizza le fotografie e sfrutta, con una propria stazione ricevente, i notiziari radio, e che cura particolarmente l'informazione economica e la divulgazione tecnico scientifica»<sup>259</sup>.

Ciò che colpisce nell'analizzare la vita di Umberto Notari è la quantità di azioni intraprese, di interessi seguiti e il destino cui approdarono: spesso le sue attività fallirono o furono cedute per fare fronte ai debiti<sup>260</sup>. Al di là degli aspetti pratici colpisce l'evidente discrasia fra le ambizioni, spesso supportate da idee davvero originali e in linea con i mutamenti del tempo in cui visse, e la reale possibilità di dare vero respiro a quei progetti, a diffonderli.<sup>261</sup> Si tratta, pur senza voler troppo ampliare i dettagli della lettura proposta, di un'ambiguità che riflette una situazione ben più generalizzata di quella che potrebbe richiamarsi alla sola individualità del giornalista di origine bolognese<sup>262</sup>.

Una breve ricostruzione della biografia permette di inquadrare le iniziative di Notari in campo di materia gastronomica. In realtà abbiamo già avuto modo di anticipare che fu proprio lui, probabilmente seguendo un'iniziativa della moglie Delia, a fondare nel 1929 la rivista «La Cucina Italiana». Ancora una volta l'impegno di Notari si spese per pochi anni: alla fine del 1932, dopo la morte della moglie, cedette la rivista al quotidiano romano «Il giornale d'Italia»: «da quel momento il contenuto muta, qualche buon articolo e qualche servizio interessante lo offre ancora, Amedeo Pettini continua a scrivere regolarmente, il ricettario è impeccabile ma la rivista ha perso quel tono intellettuale ed epicureo che la rendeva unica.»<sup>263</sup> Come già osservato un ottimo inizio, un'intuizione interessante che non trova la strada per proseguire sullo stesso livello.

Indagheremo sulla particolarità dello sguardo di Notari nei confronti della gastronomia a partire dalle opere di gastronomia, ampiamente pubblicizzate fra le pagine del periodico<sup>264</sup>, pubblicate dalla Casa Editrice Notari nel corso degli anni trenta. In particolare prenderemo in esame cinque titoli estrapolati da due distinte collane: la «Biblioteca di Gastronomia» e «Raggi

<sup>257</sup> Notizie presenti in *Chi è? Dizionario degli italiani d'oggi*, Roma, A.F. Formaggini, 1931 (voce Umberto Notari).

<sup>258</sup> V. CASTRONOVO, *La stampa italiana dall'Unità al fascismo*, Roma-Bari, Laterza, 1995, p. 249.

<sup>259</sup> P. MURIALDI, *La stampa del regime fascista*, Roma-Bari, Laterza, 1986, p. 19.

<sup>260</sup> *Ibidem*.

<sup>261</sup> «L'Ambrosiano», fondato nel 1922 e ceduto nel 1925 passò, dopo la cessione, dalle 6000 alle 50.000 copie di tiratura. V. CASTRONOVO, *La stampa italiana dall'unità al fascismo*, cit. p. 301.

<sup>262</sup> B. WANROOIJ, *Umberto Notari, o dell'ambigua modernità*, cit. p. 193.

<sup>263</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, cit., p. 904.

<sup>264</sup> Un po' come era avvenuto per Ada Boni nel rapporto fra la rivista «Preziosa» e il *Talismano della felicità*.

di sole».

La «Biblioteca di Gastronomia» è una collana di dodici volumetti editi sotto gli auspici del Comitato di degustazione de «La cucina italiana». Sono piccoli formati (8x11 cm), dal costo di 5 lire ciascuno, «riediti nel 1936 con lo slogan: un libro dentro ogni borsetta»<sup>265</sup>. Vi si trova un'ampia gamma di argomenti gastronomici: una nuova edizione della *Fisiologia del gusto*<sup>266</sup>, e poi *La tavola del bambino*,<sup>267</sup> *La tavola della salute*<sup>268</sup>, *La tavola a buon mercato*<sup>269</sup>, *La tavola della celebrità*<sup>270</sup>, *Vini liquori ed altre bevande*<sup>271</sup>, *I dolci*<sup>272</sup> e in due volumi.

Esamineremo qui solo i titoli che più si prestano alla nostra ricerca, in particolare *Paste asciutte ed altre minestre*<sup>273</sup>, *La vera cucina italiana*<sup>274</sup> e *Il Diario della massaia*<sup>275</sup>. Dell'altra collana prenderemo in esame *Il giro d'Italia...a tavola*<sup>276</sup> e *Gli intellettuali in cucina*<sup>277</sup>.

Nel volume *Paste asciutte ed altre minestre* l'autore Mascotte interviene sulla disputa marinettiana, volgarizzandola per un pubblico modesto: l'intero volumetto è soprattutto un'occasione per continuare a parlare della proposta avanzata fra le pagine della rivista di Notari.

Le ricette di pasta sono poche e senza caratteri di originalità. Ci sono 5 ricette di spaghetti («con le vongole», «al sugo di aragosta», «asciutti al tonno», «alla francescana», «alla fiorentina») e 12 di maccheroni («al passato di legumi», «alle melanzane», «crostati (al gratin)», «timballo di maccheroni», «timballo di maccheroni alla torinese», «ai gamberi», «ai funghi», «al pollo e tartufi»,

«con la ricotta», «pasta asciutta con le zucchine», «pasta asciutta con la verdura», «pasta asciutta alla "fattora"»). In realtà non sono le ricette il vero tema dell'opera, che si divide fra la necessità di sostenere le ragioni della cucina autarchica (promozione del riso) e le potenzialità di sviluppo economico offerte dal successo internazionale della pasta. Fra i due indirizzi, entrambi con un interessante risvolto nazionalistico, non è facile prendere posizione:

«Trattando del riso, di cui va sempre incoraggiato e diffuso il consumo – sia per le sue intrinseche qualità nutritive, sia per ciò che rappresenta tale prodotto nel quadro dell'economia nazionale – abbiamo aggiunto la sua storia [...] mentre per la pasta abbiamo ritenuto opportuno un richiamo alla clamorosa polemica sulla pasta asciutta, riportando alcuni giudizi di eminenti scienziati pe questo tradizionale piatto che resta sempre "un orgoglio ed una gloria nazionale".»<sup>278</sup>

<sup>265</sup> *Ibidem*.

<sup>266</sup> BRILLAT SAVARIN, *Fisiologia del gusto*, Milano, Società Notari, (s.d.)

<sup>267</sup> G. MANTOVANI, *La tavola del bambino*, Milano, Società Notari, 1932.

<sup>268</sup> VARANINI M., *La tavola della salute*, Milano, Società Notari, 1932.

<sup>269</sup> VALORI e ANNESI, *La tavola a buon mercato*, Milano, Società Notari, 1932.

<sup>270</sup> MASCOTTE, *La tavola delle celebrità*, Milano, Società Notari, 1932.

<sup>271</sup> G.L. CERCHIARI, *Vini, liquori e altre bevande*, Milano, Società Notari, 1933.

<sup>272</sup> (s.a.), *I dolci*, Milano, Società Notari, 1933.

<sup>273</sup> MASCOTTE, *Paste asciutte ed altre minestre*, Milano, Società Notari, 1933.

<sup>274</sup> MASCOTTE, *La vera cucina italiana*, Milano, Società Notari, 1934 (I Volume: Cucina piemontese, lombarda, ligure e toscana; II volume Cucina romana, emiliana, veneta, romagnola, marchigiana e umbra).

<sup>275</sup> VALORI e ANNESI, *Il diario della massaia*, Milano, Società Notari, 1933.

<sup>276</sup> U. NOTARI, *Il giro d'Italia...a tavola*, Perledo, Edizioni d'Italia, s.d.

<sup>277</sup> U. NOTARI, *Gli intellettuali in cucina*, Perledo, Edizioni d'Italia, s.d.

<sup>278</sup> MASCOTTE, *Paste asciutte e altre minestre*, cit. p. 10.

La posizione è chiara: una storia per il riso, il clamore di una polemica per la pasta: «cibo espressione della genialità del popolo italiano, va ormai imponendosi in tutto il mondo con la sua squisita e sostanziale bontà»<sup>279</sup>.

Alimento che offre molti vantaggi: è nutriente

«La vera pasta (di grano duro) dà un contributo al corpo umano di sostanze minerali che nel pane e negli altri cibi non si riscontrano o si trovano in misura ridotta. La pasta di grano duro ha un contenuto di ferro, fosforo magnesio, calcio, zolfo, molto notevole. Sono questi tutti elementi essenziali per lo sviluppo e il funzionamento dell'organismo umano.»<sup>280</sup>

E, se condita nel modo giusto, alimento completo:

«Con formaggio e pomodoro. In un piatto di spaghetti così preparati tutte le vitamine conosciute oggi giorno risultano presenti: quelle che promuovono lo sviluppo, quelle che prevengono i disturbi gastro-intestinali, l'anemia, la cattiva nutrizione e quelle che salvano dalle nevriti e dallo scorbuto.»<sup>281</sup>

Non mancano le istruzioni per cuocerla «correttamente»:

«L'acqua di cottura deve essere *preventivamente* salata. La pasta deve stare in contatto con acqua bollente (100 gradi di temperatura); basta che per un istante sia menomato il bollore perché la qualità della pasta ne scapiti. Al giusto punto di cottura la pasta deve essere portata di colpo dai cento gradi ai cinquanta circa. Deve cioè subire la cosiddetta tempera, che può anche avvenire nell'aria, ma che si ottiene di solito aggiungendo un po' di acqua fredda. Inutile dire che l'una o l'altra di queste facili prescrizioni è comunemente trascurata o violata in molte cucine con risultati ben lacrimevoli»<sup>282</sup>.

Mascotte dimostra di conoscere le qualità della pasta e di volerla difendere; in questo modo anticipa la propria posizione nei confronti degli attacchi di Marinetti che, pure, avanza critiche giuste: «è opportuno, doveroso, onesto, prospettare nella sua vera luce le motivazioni che spinsero il poeta Marinetti a combattere la pasta asciutta.»<sup>283</sup> Ciò anche perché per la «rinomanza dell'illustre accademico» la polemica ha destato «grandissimo interesse anche all'estero».

La pasta non è cibo adatto ai tempi nuovi: «tale alimento deve essere necessariamente in contraddizione con le caratteristiche fisio-psichiche delle nuove generazioni, le quali hanno poco tempo per restare sedute a tavola e ancora meno per quella qualificazione, siesta, ecc.. di cui si ha bisogno dopo una buona mangiata di maccheroni»<sup>284</sup>. Ma, nonostante tale limite, occorre stabilire «l'assioma della via di mezzo: misurare, alternare, non abolire.»<sup>285</sup> Una linea di difesa originale può essere sostenuta dando la parola a giornalisti, letterati, poeti e artisti. Sono chiamati in causa Paolo Buzzi, Massimo Bontempelli e Paolo Monelli. Quest'ultimo, «così simpatico al pubblico anche per la bonaria spigliatezza dei suoi scritti sui più importanti

---

<sup>279</sup>*Ibidem*, p. 15.

<sup>280</sup>*Ibidem*, p. 14.

<sup>281</sup>*Ibidem*, p. 14.

<sup>282</sup>*Ibidem*, p. 15.

<sup>283</sup>*Ibidem*, p. 84.

<sup>284</sup>*Ibidem*, p. 95.

<sup>285</sup>*Ibidem*, p. 96.

quotidiani d'Italia»<sup>286</sup>, chiama la pastasciutta «unico originale cibo latino, ilarità della tavola: il più vicino alla zolla e alla pietra (frumento e acqua di fontana) cibo d'eterna giovinezza»<sup>287</sup>.

Conviene riportare il tono dell'intervento:

«Non è vero che la pasta asciutta richiede gravi digestioni, faccia torpido l'ingegno e tardi i sensi. Non è vero che essa alimenta un tipico scetticismo ironico e sentimentale, o sia madre di fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo. Ignoro di che cibassero i loro ventri molli, i loro adipi, cagion di riforma, le loro vene varicose e la loro miopia i neutralisti, i riformati, gli imboscati; ma bene so che per quattro anni i fanti d'Italia trovarono nella pasta asciutta lievito d'eroismo, tenacia, sostegno agli agili muscoli che volarono sul Monte Santo e scalarono le Tofane e guizzarono sui ghiacciai e ruzzolarono per le forre riconquistate e nutrono oltre il Piave».<sup>288</sup>

La pasta, cibo degli eroici fanti della Grande Guerra, ottiene un'ulteriore motivo per essere valorizzata come cibo nazionale, e la retorica del patriottismo si fa strumento di valorizzazione. Il perfezionamento della linea di difesa avviene attraverso la benemerita iniziativa de «La cucina italiana» che «sentì la necessità di interpellare la Scienza, e bandì un Referendum fra gli Scienziati più illustri d'Italia, in materia di fisiologia e di igiene.» Rispondono all'appello dall'università di Milano (Professor Carlo Foà), dall'università di Bologna (senatore Pietro Albertoni) e dall'università di Roma (professor Baglioni): anche la scienza medica chiede a gran voce di evitare la criminalizzazione dell'alimento che non è, di per sé, peggiore di altri.

Mascotte cerca di tenere insieme l'opinione dell'Accademico d'Italia Marinetti con le ragioni dell'alimentazione sana, del patriottismo e del mercato. Le evidenti aporie non contano: ciò che conta è la difesa di una struttura unitaria e nazionale.

Anche *La vera cucina italiana* intende promuovere la cucina nazionale. L'operetta, divisa in due volumi, nei quali non vi è traccia alcuna della cucina meridionale, afferma di ispirarsi alla pubblicazione della *Guida gastronomica d'Italia* del TCI e si presenta come il primo libro di specialità regionali pubblicato in Italia (il ricettario di Agnetti viene, dunque, del tutto dimenticato):

«Il Touring dedicava la sua preziosa guida al turista e specialmente straniero mentre noi, completando con la presente opera la biblioteca di gastronomia per le famiglie, vogliamo dare soprattutto alla Massaia italiana (e ad ogni italiano che sei metta in viaggio senza essere un turista) l'elenco e la descrizione dei migliori piatti caratteristici, speciali, a ogni regione d'Italia. Altra differenza sostanziale con la predetta Guida Gastronomica è che il nostro compendio dà le particolareggiate ricette. Cucina vissuta. [...] E serva questo volume ad un altro scopo: il raffinamento delle trattorie e osterie italiane (dove si fa folclorismo) soprattutto nei piccoli paesi.»<sup>289</sup>

Notari ed i suoi collaboratori mostreranno sempre un rapporto particolare con la *Guida gastronomica d'Italia* edita dal TCI. Da una parte la pubblicazione è considerata esempio da seguire, dall'altra si evidenzia la volontà di proporre un'edizione meno paludata, più «nazionale», capace di dialogare con un pubblico che, immune da *specialismi*, cerchi nel cibo

<sup>286</sup> *Ibidem*, p. 97.

<sup>287</sup> *Ibidem*, p. 97.

<sup>288</sup> *Ibidem*, p. 93. È un tema interessante, sul quale lo stesso Marinetti aveva taciuto. Lui stesso aveva ammesso che una delle consolazioni del fronte durante la prima guerra mondiale era la pasta, il rancio. Si veda C. SALARIS, *Cibo futurista*, cit.

<sup>289</sup> VALORI e ANNESI, *La vera cucina italiana*, cit, vol. I, p. 11-13.

motivo di svago. È una «cucina vissuta» che considera la ricetta come il viatico ad un'autenticità *fasulla*, sempre filtrata dalle presunzioni di un ruolo intellettuale che dovrebbe essere capace di impreziosire ciò che è umile. Nei libri delle collezioni Notari tutto si confonde: la «massaia italiana», le famiglie, le trattorie dove si fa folclorismo: in realtà sia ne *La vera cucina italiana* che ne *Il giro d'Italia...a tavola*, nulla accade di nuovo e i tentativi di aggiornare la *Guida* esprimono semplicemente una volontà di declinare i contenuti in modo più conforme alla cultura di regime.

Nel primo volume vengono analizzate le cucine piemontese, lombarda, ligure e toscana. Troviamo ricette di pasta solo in Liguria: «Trenette con pesto»<sup>290</sup> «Trenette con salsa alle noci», «Maccheroni con la trippa». Maggiori presenze nel secondo volume (cucina romana, emiliana, veneta, romagnola, marchigiana e umbra). Nella cucina romana: «Timballo di maccheroni», «Rigatoni al sugo finto», «Maccheroni alla trasteverina», «Spaghetti col tonno», «Spaghetti con le alici», «Spaghetti con la ricotta», «Minestra di pasta e broccoli», «Pasta e piselli», «Minestra di pasta e fagioli», «Minestra di ceci e pasta», «Pasticcio di maccheroni» (dolci) che compare anche in Emilia-Romagna. E nelle Marche gli «Spaghetti con il sugo matriciana» (dal paese di Amatrice).

Non sappiamo se l'assenza dell'Italia meridionale sia intenzionale o se fosse previsto un terzo volume mai pubblicato. Come che sia, *La vera cucina italiana* mostra uno scarso interesse alle regioni poste sotto il Lazio (pur senza volere procedere con impegnative indagini, non sarebbe stato difficile estrapolare qualche contenuto dalla *Guida gastronomica d'Italia* e aggiungere un certo numero di ricette prese da un ricettario regionale qualsiasi).

L'assenza della cucina meridionale penalizza la presenza di pasta. A parte qualche rilievo nella cucina ligure è Roma, con la sua cucina prevalentemente urbana, a confermarsi capitale della pastasciutta. Né si tratta di uno spunto originale: simili prospettive erano già ben chiare, come abbiamo già potuto osservare, sia nel ricettario *La cucina romana* di Ada Boni, sia in molti interventi di Amedeo Pettini.

Assai diverso dai precedenti *Il diario della massaia* è un'opera che risulta interessante soprattutto per la sua struttura. Le ricette, infatti, non sono riportate per sezioni tematiche ma proposte per ogni giornata dell'anno: si tratta di un vero e proprio strumento di cucina quotidiana, ausilio «pratico che aiuta la buona padrona di casa e la modesta cuiniera nel compito non facile che la costringe a stillarsi ogni mattina per preparare il pranzo.»<sup>291</sup> I due autori, infatti, puntualizzano che non hanno «scritto né per i grandi alberghi né per le cuoche di pretesa [...] non per destare ammirazione o meraviglia.»<sup>292</sup> L'opera, pensata a Roma, scritta in lingua toscana, descrive ricette pensandole per una famiglia-tipo di 4 persone. È proprio la difformità dell'opera rispetto

<sup>290</sup> *Ibidem*, p. 143. Rileviamo l'utilizzo del termine «pasta compra» che avevamo visto anche nell'Inchiesta Jacini, proprio riguardo la Liguria.

<sup>291</sup> *Ibidem*, p. 9.

<sup>292</sup> *Ibidem*, p. 11.



alla struttura di un ricettario *classico* a rendere le informazioni interessanti perché stabilite seguendo un criterio di praticità, del tutto estraneo a logiche di apparato o ricercatezza.

I piatti di pasta - si stabilisce una porzione di 100 grammi a testa di prodotto - compaiono 69 volte in totale: 58 volte a pranzo e 11 a cena. Agli spaghetti sono dedicate 42 ricette, 17 ai maccheroni, 4 alla zita (che sono però denominati «maccheroni zita»), 3 alle paste generiche, 1 ai vermicelli, 1 alle penne ed 1 ai rigatoni. La ricetta più frequente è quella degli «spaghetti al burro e parmigiano» che compare 11 volte: 7 volte a pranzo (1 marzo, 4 e 25 luglio, 8 e 23 agosto, 17 ottobre, 17 dicembre), 4 volte a cena (10 gennaio, 26 febbraio, 2 e 27 novembre). Seguono gli «spaghetti alle vongole» presenti 3 volte nella versione “in bianco” (26 gennaio, 7 settembre, 10 marzo a cena) e 2 volte col il pomodoro (7 settembre, 12 ottobre). Gli «spaghetti alla Matriciana» sono citati 4 volte (9 gennaio, 17 maggio, 20 settembre, 4 dicembre). Gli «spaghetti al tonno» compaiono 3 volte (4 e 25 maggio, 8 giugno). Così come gli «spaghetti con la ricotta» (7 febbraio, 15 novembre e il 6 dicembre a cena come piatto dolce: «spaghettoni alla ricotta con cannella e zucchero»). Solo due presenze per gli «spaghetti con salsa di pomodoro» (6 giugno, 29 agosto). Così come per gli «spaghetti al sugo di carne» (7 aprile, 30 ottobre). 1 sola presenza delle seguenti ricette: «spaghetti con sugo di carne e rigaglie» (12 marzo); «spaghetti trasteverini»<sup>293</sup> (5 aprile); «spaghetti alla salsa Bechamel» (24 maggio); «spaghetti e fagiolini al grasso di prosciutto» (12 giugno), «spaghetti alla marinara»<sup>294</sup> (22 giugno); «spaghetti alla piemontese»<sup>295</sup> (12 luglio); «spaghetti ai piselli» (30 luglio); «spaghetti in salsa alla veneziana» (14 agosto); «spaghetti agli ovoli» (1 novembre); «pasta e ceci» (con gli spaghetti spezzati, 19 gennaio).

Passando ai maccheroni troviamo 4 presenze dei «maccheroni zita», solo nelle giornate di giovedì, sabato o domenica: «maccheroni zita al sugo di carne, burro e parmigiano» (25 marzo), «maccheroni zita conditi con sugo di carne» (28 maggio, 19 agosto) e «maccheroni zita» senza ulteriori specificazioni (1 aprile). Due volte presente la ricetta di «maccheroni con sugo di carne e rigaglie» (29 luglio, 25 novembre), quella dei «maccheroni al finto sugo di carne» (12 febbraio, 3 maggio), quella dei «maccheroni al sugo di acciughe» (17 marzo e 7 dicembre), quella dei «maccheroni originali» cotti nel brodo (21 febbraio, 23 maggio a cena). Seguono altre ricette con una sola menzione: «maccheroni alla noci»<sup>296</sup> (5 gennaio), «maccheroni ai funghi» (21 gennaio), «minestra di maccheroni» (22 gennaio), «maccheroni con lepre» (13 febbraio), «maccheroni alla familiare» (21 marzo), «maccheroni pugliesi»<sup>297</sup> (10 luglio), «maccheroni spezzati al basilico» (25

<sup>293</sup> «Si condiscono con olio, un soffritto di aglio triturato, punte di rosmarino e pepe.»

<sup>294</sup> «Si fa il soffritto con aglio e olio e dopo averlo tolto dal fuoco vi si mette dentro 100 gr di tonno triturato mescolato con un pugno di foglioline di prezzemolo. Il tonno e il prezzemolo non devono essere cotti, gli spaghetti però vanno serviti molto caldi.»

<sup>295</sup> «Tritate a macchina 150 gr di polpa di manzo e mettetela al fuoco in un tegame con 10 gr di burro. Fate cuocere lentamente mescolando con sale e pepe. Cuocete gli spaghetti e conditeli con questo sugo denso e scuro. Cospargeteli di parmigiano». P. 40

<sup>296</sup> A riguardo vi è la notazione che «è d'uso mangiarli in molti paesi del Lazio».

<sup>297</sup> «E' un piatto semplice e curioso che in certi paesi meridionali si usa molto. Non ne garantisco però la squisitezza: è questione di gusto. Mettete a cuocere in acqua salata 400 gr di maccheroni zita. Dopo cinque minuti aggiungete dei broccoletti di rape ben mondati dai loro filamenti. Scolate, condite con olio, sale e pepe e servite ben caldo.» pg. 34 (II volume).



ottobre), «maccheroni al sugo di carne» (23 dicembre), «maccheroni alla villereccia» (30 dicembre). Il «pasticcio di maccheroni» è proposto nella versione dolce il 28 gennaio a cena e nella versione salata nella giornata di pasqua (20 aprile).

Indicazione specifica del formato per i «vermicelli al cacio e pepe»<sup>298</sup> (18 gennaio), le «penne al battuto» (5 marzo a cena), i «rigatoni <sup>299</sup>alla stampo» (19 giugno). Pasta generica nel caso di «pasta al burro e parmigiano» (2 gennaio a cena), «pasta e broccoli» (14 ottobre), «pasta e patate» (13 novembre).

Osserviamo che la presenza di piatti di pasta secca nella totalità dei giorni dell'anno è, proporzionalmente, piuttosto bassa. E, come già notato in altre occasioni, gli spaghetti superano di gran lunga i maccheroni. L'intendimento del ricettario è quello di suggerire ricette semplici, adatte alla vita domestica, non a caso la ricetta più frequente è quella per gli «spaghetti burro e parmigiano» consigliata anche come piatto sano e completo. Attestazione confermata anche in un'altra opera della collana (*La tavola della salute*) in cui gli unici tre piatti di pasta proposti sono conditi in modo semplice («pasta al burro», «pasta al pomodoro», «pasta al gratin»<sup>300</sup>).

La salsa di pomodoro non è particolarmente presente ed è riservata, per lo più, ai periodi dell'anno in cui risulta disponibile il prodotto fresco. Il rispetto della stagionalità rimane una costante dell'opera: la massaia deve imparare a servirsi dei prodotti di stagione e deve tenere conto del periodo in cui porterà sulla tavola una determinata vivanda. Legumi e verdure caloriche sono riservati all'autunno e all'inverno, in autunno si serviranno i funghi. Per lo stesso principio i piatti di pasta più elaborati sono concentrati nella stagione fredda, mentre gli ziti sono cibo prevalente della primavera (cibo rituale della Pasqua).

I condimenti a base di carne sono rarissimi e, quando presenti, legati a circostanze rituali festive (come nel caso del pranzo del 23 dicembre). Mentre non troviamo pasta nella vigilia di Natale («risotto alla certosina») e a Natale («consumato in tazza»). Per il resto i condimenti sono per lo più preparati con carne povera (rigaglie o pancetta). Interessante la persistenza di alcune ricette direttamente derivate dal ricettario artusiano: gli «spaghetti con la Bechamel» (il nome della salsa viene qui riportata in francese) e gli «spaghetti con i piselli».

### **3. I RICETTARI DAGLI ANNI TRENTA AGLI ANNI SESSANTA**

#### **3.1 Cesare Tirabasso, *Il cuoco classico*, 1932<sup>301</sup>**

##### **a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio**

Ricettario generale.

<sup>298</sup> «E' un piatto molto semplice e piccante usato da Wolfango Goethe nell'osteria di Piazza Montanara a Roma. Un piatto classico dunque. I vermicelli vanno cotti poco, al dente come si dice a Napoli. Si procuri una buona quantità di pecorino grattugiato, vi si aggiunga un buon pizzico di pepe per ogni etto di pasta. Si serve subito perché la pasta non si prosciughi».

<sup>299</sup> «Grossi maccheroni lunghi tre o quattro centimetri.» Definito vocabolo dialettale.

<sup>300</sup> M. VARANINI, *La cucina della salute*, cit., pp. 289-90.

<sup>301</sup> C. TIRABASSO, *Il cuoco classico*, Macerata, Edizioni Tirabasso, 1932.

## b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 11.a: *Il cuoco classico*. Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
73	3	14	2	3	4	5

Tabella 11.b: *Il cuoco classico*. Pasta.

Pasta generica	Maccheroni
1	2

## c) Piatti di pasta

I primi piatti sono divisi in due sezioni: «Minestre» e «Paste asciutte e risotti». Vi troviamo solo tre piatti con pasta secca:

Maccheroni crostati  
Timballo dolce di maccheroni  
Manicaretto di pasta.

Si tratta di preparazioni complesse sicuramente inadatte alla cucina domestica. Ma a dispetto di ciò non si può dire che Tirabasso sottovaluti il prodotto “pasta”. In introduzione alla sezione «Paste asciutte e risotti» scrive:

«Le paste asciutte e i risotti sono le minestre preferite e più in uso presso il popolo italiano. I cuochi facciano ben attenzione a questo capitolo, perché in esso troveranno le istruzioni per la giusta cottura e la buona preparazione delle paste asciutte e dei risotti.»<sup>302</sup>

## d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

In coda alla sezione «Paste asciutte e risotti» si legge:

«Oltre a tutte le minestre descritte in questo capitolo, vi rammento che sono molto in uso le paste comuni, vale a dire: spaghetti, rigatoni, fettuccine, ecc...ecc...Anche queste, cotte come è costume (acqua abbondante, sufficientemente salata) condite con una delle salse indicate nel capitolo V e parmigiano grattato, sono eccellenti. Il metodo di preparare una buona pasta asciutta e un buon risotto varia da regione a regione d'Italia. Acciocché una minestra asciutta sia buona, bisogna stare attenti al punto di cottura, specie per il riso. Io pertanto credo utile classificare le diverse paste (s'intendono paste secche in commercio: spaghetti, rigatoni, fettuccine) e far conoscere il tempo che occorra per la giusta cottura, in relazione alla grossezza della pasta.»<sup>303</sup>

Ma la prima versione redatta dall'autore ha un tono più nazionalista e severo nei confronti dei settentrionali:

«Le paste asciutte e i risotti sono le minestre che simboleggiano la Nazione Italiana come nella Spagna il «pucchero» e nella Francia il «pot-au-feu», nell'interesse di alcune regioni che ancora non sanno preparare una sana pasta asciutta e un buon risotto, come veramente lo desiderano quasi tutti gli italiani, specie quelli al di sotto del Po', sono pregati di studiar bene questo capitolo e di metterlo in pratica.»<sup>304</sup>

<sup>302</sup> *Ibidem*, p. 95.

<sup>303</sup> *Ibidem*, p. 122.

<sup>304</sup> C. TIRABASSO, *Il cuoco classico. L'educazione gastronomica negli anni Trenta*, a cura di HERMAS ERCOLI E., Macerata, edizioni della Camera di Commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Macerata, 2005, p. LIII.

## e) Osservazioni

Il *Cuoco classico* è un «ricettario sontuoso, più adatto ad aspiranti cuochi che a madri di famiglia»<sup>305</sup>. Vi si trovano numerose ricette, tutte piuttosto raffinate e complesse, per lo più «formulate con una concisione che dà per scontato il possesso di una certa tecnica»<sup>306</sup>. A differenza di quanto osservato per i ricettari di inizio secolo, o come si è potuto notare riguardo ad un altro chef di professione come Amedeo Pettini, qui non esiste alcuna mescolanza fra cucina professionale e domestica. Tirabasso, cuoco famoso e collaboratore de «Il Messaggero della Cucina», scrive per i colleghi e per la ristorazione professionale<sup>307</sup>, lasciando solo a margine alcuni dettagli riguardanti modelli semplici o regionali di cucina. Le minestre sono in maggioranza rispetto alle pastasciutte ed il riso è più rappresentato della pasta.

Maggiori notizie sull'argomento qui trattato sono contenute nelle parti in coda al ricettario, in cui l'autore elenca alcune proposte di menù per la ristorazione professionale. In particolare stabilisce una distinzione fra la lista di un ristorante e quella di un ristorante-pensione. Vediamo nel dettaglio le indicazioni inerenti i primi piatti. Per il ristorante:

Mattino

Consumè di pollo

Pastina glutinata in brodo

Risotto con rigaglie di pollo

Tagliatelle alla bolognese.

Sera

Crema di pollo principessa

Consumè di pollo Madama di Tebe

Pastina glutinata in brodo.

Per il ristorante-pensione:

Mattino

Consumè di pollo

Maccheroni crostati.

Sera

Minestra giuliana.

L'unico piatto di pasta si trova nella lista di pranzo del ristorante-pensione. Nella lista del ristorante, oltre al «consumè» di pollo (una specie di ibrido linguistico fra il francese «consommè» e l'*usuale* traduzione nel gergo specialistico «consumato»), notiamo la presenza di «Pastina glutinata in brodo» che evoca, più che una vivanda da ricettario professionale, una, campagna pubblicitaria, allora assai diffusa, della Buitoni. Apriamo una breve parentesi: abbiamo già più volte potuto notare come la grana consistente sia indicata quale caratteristica delle paste di ottima qualità. L'alta presenza di glutine viene considerata un pregio, e ciò induce alcuni stabilimenti industriali (primo fra tutti Buitoni) a produrre gamme di prodotto "iperglutinato", pubblicizzato come adatto alle diete di malati e bambini<sup>308</sup>. Molti consumatori

<sup>305</sup> M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 896.

<sup>306</sup> *Ivi*.

<sup>307</sup> Tirabasso, di origini maceratesi, era autore anche di un'opera meno ambiziosa apparsa nel 1927 con il titolo di *La guida in cucina*, Macerata, Bisson e Leopardi, 1927.

<sup>308</sup> Sono famosissimi i manifesti pubblicitari di Federico Seneca della fine degli anni Venti. I soggetti utilizzati dall'artista nella campagna per la pastina glutinata testimoniano le strategie di vendita della casa di Perugia. Un viso di bimbo, la silhouette di una

lo scelgono anche in funzione della “specialità”, e del prezzo piuttosto elevato. Proseguendo nell'analisi c'è da domandarsi come mai il ricettario di Boni e Tirabasso siano accomunati dal ricorso a forme di pubblicità, svelate o occulte poco importa, per Buitoni. Certo conta ricordare come i due fossero legati all'esperienza de «Il Messaggero della cucina» ed in generale alle riviste di gastronomia: un mondo in cui la presenza di inserzionisti significava sopravvivenza. Anche se non possiamo ancora dire di essere in una dinamica di sponsorizzazione, è vero che alcune case produttrici avevano maturato un certo interesse per i media gastronomici. Buitoni-Perugina era piuttosto attenta alla promozione della propria immagine e dei propri prodotti: basti pensare che sempre negli anni Trenta sponsorizzerà la famosissima trasmissione radiofonica «I Quattro Moschettieri», accompagnata da una raccolta di figurine che rappresentò un fatto di costume di portata nazionale. Comunque sia resta il fatto che la pastina glutinata, immessa in un codice gastronomico alto e accompagnata dal brodo, entra nelle minute dei ristoranti anche grazie all'influenza della pubblicità e all'intervento di alcuni gastronomi influenti.

Indicazioni ancora più significative riceviamo dal «Prospetto pratico di una lista settimanale». Si tratta di un elenco di piatti, due per ogni pasto della giornata, consigliati quali esempio di vivande nelle quattro stagioni dell'anno. Riportiamo solo la parte dedicata ai primi piatti.

#### Inverno

Lunedì: Spaghetti in bianco - Minestra vegetariana;  
Martedì: Uccelletti con polenta - Omeletta con spinaci;  
Mercoledì: Risotto alla milanese- Minestra duce;  
Giovedì: Tagliatelle - Riso e salsicce;  
Venerdì Spaghetti alle vongole;  
Sabato Sgonfiotto di formaggio - Taglierini;  
Domenica: Ravioli alla genovese - Pastina in brodo.

#### Primavera

Lunedì: Budino di riso alla piemontese - Tapioca con brodo vegetale;  
Martedì: Pasta asciutta al sugo - Pesceduovo con carciofi;  
Mercoledì: Minestrone alla lombarda o alla genovese - Minestra in brodo;  
Giovedì: Gnocchi di patate - Asparagi con uova;  
Venerdì: Spaghetti alle alici - Minestra col brodo di pesce;  
Sabato: Sgonfiotto di formaggio - Minestra in brodo;  
Domenica: Maccheroni crostati - Minestra di passatelli.

#### Estate

Lunedì: Minestrone alla lombarda - Minestra di riso e verdura;  
Martedì: Pasta asciutta al sugo - Passata di fagioli con crostini;  
Mercoledì: Budino di riso alla piemontese - Zuppa santè;  
Giovedì: Gnocchi alla romana - Minestra in brodo;  
Venerdì: Spaghetti in bianco - Tapioca col brodo di verdura;  
Sabato: Pasta al sugo - Pastina in brodo;  
Domenica: Vincisgrassi - Minestra di passatelli.

#### Autunno

Lunedì: Minestra di pasta e fagioli - Minestra riso e patate;  
Martedì: Pasta asciutta al sugo - Riso in brodo;  
Mercoledì: Maccheroni crostati--- Zuppa santè;

---

suora con un piatto fumante fra le mani, un corpulento cuoco che porta al tavolo una vivanda: ecco: ricostruite le idee di target sulle quali il prodotto puntava. Per questi argomenti esiste una bibliografia piuttosto varia. Per una prima ricognizione a partire dalle immagini si veda *Una storia per immagini*, s.l., s.e, 2002 (opera dedicata proprio alle campagne pubblicitarie di Buitoni e Perugina).

Giovedì: Tagliatelle al sugo - Minestra duce;  
 Venerdì: Risotto in cagnone - Minestra vegetariana;  
 Sabato: Pot au feu - Minestra riso e spinaci;  
 Domenica: Manicaretto reale - Riso al latte.

La pasta compare due volte in inverno e tre nelle altre stagioni dell'anno. In nessun caso come piatto serale (eccezion fatta per la «Pastina in brodo», che troviamo in inverno ed in estate). Gli spaghetti, del tutto assenti nella sezione del ricettario, sono qui presenti quattro volte: tre come vivanda di magro («alle vongole», «alle alici», «in bianco») ed una come primo piatto del pranzo invernale del lunedì. La «pasta asciutta al sugo» è, tranne che in inverno, primo piatto del martedì. Solo in estate i maccheroni sono primo piatto domenicale. Tirabasso colma la lacuna notata nella parte del ricettario, ma, al di fuori del codice della cucina alberghiera, risulta poco attratto dalle innovazioni. Gli spaghetti sono vivanda di magro, i maccheroni in timballo e solo nei giorni festivi, la pastasciutta deputata ad un particolare giorno della settimana. Nessun piatto della tradizione regionale entra a vivificare il modello e portarlo al di fuori di un certo rispetto ossequioso per la cucina professionale ed alberghiera, di cui il ricorso a titoli con nomi altisonanti o di personaggi famosi, è la prova<sup>309</sup> (un esempio qui è la «Minestra duce»<sup>310</sup>). Eppure non è un'assenza del tutto priva di significato: è molto probabile, infatti, che la cucina domestica "reale" di quegli anni assomigliasse molto alle indicazioni di Tirabasso.

### 3.2 Fernanda Momigliano, *Vivere bene in tempi difficili. Come le donne affrontano le crisi economiche*, 1933<sup>311</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario autarchico. Ricettario femminile

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 12.a: *Vivere bene in tempi difficili*. Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta ripiena
14	7	7	1	1

Tabella 12.b: *Vivere bene in tempi difficili*. Pasta

Pasta generica (pasta asciutta)	Maccheroni	Spaghetti	Pastina
3	21	1	1

#### c) Piatti di pasta

Maccheroni alle acciughe

Pasta asciutta alla napoletana

<sup>309</sup>Si veda M.P. MORONI SALVATORI, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari di primo Novecento*, cit., p. 896.

<sup>310</sup>Tirabasso sosteneva che fosse necessario italianizzare i nomi delle vivande. Non si trattava semplicemente di tradurre i termini francesi, ma di proporre delle denominazioni che citassero personaggi o eventi italiani. In questo caso la minestra Duce prende la sua denominazione da una vivanda a base di tartufi preparata dal cuoco marchigiano ed offerta a Mussolini durante la sua visita a Macerata nel 1936. Si veda C. TIRABASSO, *Il cuoco classico. L'educazione gastronomica negli anni Trenta*, a cura di HERMAS ERCOLI E., Macerata, edizioni della Camera di Commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Macerata, 2005, p. LVIII.

<sup>311</sup>F. MOMIGLIANO, *Vivere bene in tempi difficili. Come le donne affrontano le crisi economiche*, Milano, Hoepli, 1933.

Maccheroni alla bolognese  
Pasta asciutta al pomodoro fresco  
Spaghetti al prosciutto  
Pasta asciutta di magro  
Pastina o riso al latte

#### **d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento**

Nessuna particolare indicazione per la cottura della pasta.

#### **e) Osservazioni**

Il «ricettario sano, rapido ed economico» di Momigliano è stato oggetto, a differenza della maggior parte delle opere qui analizzate, di molte attenzioni da parte della storiografia<sup>312</sup>. In effetti l'autrice esprime con una certa fedeltà le aspettative del regime nei confronti della famiglia italiana e del ruolo della donna al suo interno. La figura della donna «saggia amministratrice, capace di risparmiare sul vitto»<sup>313</sup> attraverso gli espedienti più *estremi* e fantasiosi è protagonista assoluta di un mondo completamente staccato dal resto della realtà circostante. La casa diventa per la donna, e per coloro che vi abitano colei che ha il ruolo di amministratrice unica. L'opera non è priva di spunti interessanti. Innanzitutto vi trovano espressione due forme di pregiudizio sociale: contro le donne e contro le classi più povere. La donna ha come suo unico dovere quello di trasformare la propria casa in un angolo di calma e tranquillità isolato dal resto del mondo. L'idea è che non importa cosa possa accadere fuori: anche la peggiore delle crisi non può scoraggiare la madre di famiglia che deve perseverare nell'accogliere i propri cari con la serenità di un'armonia intangibile. Nessuna fatica dovrà trapelare perché l'uomo ha il diritto di trovare fra le pareti domestiche quella consolazione impossibile nella vita *reale*. Per lo stesso motivo è giusto che la donna non lavori, il suo impegno fuori dalle mura domestiche se da una parte contribuisce a moltiplicare le entrate, dall'altra non permette di prendersi cura della casa e obbliga a ricorrere ad un'alimentazione scadente e ad iuti extra-domestici.

Razione per l'impiegato (primi piatti):

Gnocchi di patate al burro e formaggio  
Riso di piselli secchi  
Riso con fagioli  
Minestra di pan grattato  
Tortelli di zucca  
Risotto giallo  
Pasta al purè di carote  
Spaghetti al prosciutto  
Riso al latte

<sup>312</sup>Si veda V. DE GRAZIA, *Le donne nel regime fascista*, Venezia, Marsilio, 1993, pp.; J. Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2007, pp. 317-329

<sup>313</sup>F. Tarozzi, cit, p. 658.



Minestra di ceci alla genovese  
 Riso bianco al burro e formaggio  
 Maccheroni alla bolognese  
 Pasta asciutta o ravioli  
 Minestrina in brodo

Razione per l'operaio (primi piatti):

Polenta con salsa di pomodoro  
 Minestrone di riso  
 Riso con patate  
 Pasta e fagioli  
 Risotto giallo  
 Minestrone di riso  
 Pasta ai ceci  
 Minestra di patate  
 Polenta e merluzzo  
 Minestrone di pasta  
 Pasta asciutta al pomodoro  
 Riso in brodo di dadi con verdure  
 Interessante la ricetta di «Pasta asciutta alla napoletana»:

«Preparate un composto di salsa di pomidori (freschi d'estate) in cui avrete aggiunto del sugo di carne se ne avrete o diversamente un mezzo etto di burro, qualche foglia di salvia, sale, un cucchiaino di formaggio, cuocete il tutto bagnando con acqua perché ne risulti un sugo liquido. Indi cuocete la pasta, preferibilmente maccheroni o spaghetti un po' grossi, scolateli, versate in un piatto tondo e alargo a poco alla volta, facendone tanti strati sui quali avrete versato il condimento preparato, coprite di formaggio».<sup>314</sup>

### 3.3 Emilia Zamara, *La cucina italiana della Resistenza, 1936*<sup>315</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio:

Cucina autarchica.

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 13.a, *La cucina italiana della Resistenza*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi e torciglioni	Pasta fresca	Pasta ripiena
13	5	9	8	2	1

Tabella 13.b, *La cucina italiana della Resistenza*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti	Bigoli
1	2	1	1

#### c) Piatti di pasta

Maccheroni alla napoletana  
 Spaghetti alla pugliese  
 Spaghetti alla salsa di acciughe (Bigoli alla veneziana)  
 Pasta alla genovese  
 Maccheroni gratinati

<sup>314</sup> F. MOMIGLIANO, *Vivere bene in tempi difficili*, cit. p. 30.

<sup>315</sup> E. ZAMARA, *La cucina italiana della Resistenza*, Sesto San Giovanni, A. Barion, 1936.

#### **d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento**

Nessuna particolare indicazione. Solo una vaga menzione alla pasta «al dente» nella ricetta dei bigoli.

#### **e) Osservazioni**

Troviamo il pesce ma non la carne. La porzione a persona è decisamente abbondante: 150 grammi di pasta. I maccheroni alla napoletana sono al pomodoro e basilico (grasso di cottura olio e burro ma i napoletani preferiscono lo strutto). Ala pugliese sono acciughe, capperi, origano, aglio e cipolla. Per i bigoli c'è da notare che esiste un errore. I bigoli sono fatti in casa con farina di grano tenero ma qui c'è un'indicazione diversa.

«Si comperi possibilmente pasta ordinaria, scura e precisamente spaghetti (bucatini) ossia, come li chiamano i veneti “bigoli”».

Ma il ricettario è generico anche nei confronti della «pasta alla genovese» dove si dice «si cuocia la pasta di qualunque formato». Interessante la ricetta di «Maccheroni alla napoletana»:

«Per ogni persona si possono calcolare 150 gr di pasta secca. La pasta va cucinata “al dente”, in una casseruola si preparino 100 gr fra burro e olio (i napoletani preferiscono lo strutto) e si soffrigga una cipolla tritata molto fina. Vi si uniscano poi un chilogrammo di pomodori sbucciati privati di semi e tritati e un ramoscello di basilico pure tritato. Vi si aggiungano il sale, il pepe, e, se i pomodori sono acidi, anche un cucchiaino di zucchero. Si faccia bollire la salsa fino al raggiungimento della voluta densità e poi si versi sulla pasta insieme con del parmigiano. Queste dosi serviranno per condire la pasta per sei persone.»

Da notare la differenza con gli «Spaghetti alla pugliese»:

«Si prenda un chilogrammo di pomodoro. Si scottino i pomodori in acqua bollente, si sbuccino, si aprano, si tolgano i semi e si facciano saltare in casseruola dove si sarà avuto cura di scaldare 10 gr fra strutto ed olio, e dove si saranno soffritti una buona manciata di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio tritati fini. Quando questo insieme sarà ristretto si aggiungano cinque o sei filetti di acciughe e 50 gr di capperi ben tritati ed una rpesa di origano, ossia la più aromatica delle erbe usata molto nella cucina meridionale. Con questa salsa si condisce la pasta asciutta.»

«Spaghetti alla salsa di acciughe» (bigoli alla veneziana):

«Si comperi possibilmente pasta ordinaria, scura e precisamente spaghetti (bucatini) ossia, come li chiamano i veneti “bigoli” e si cuociano “al dente”. Si metta in padella 100 gr di olio e si riscaldi fortemente e vi si sfrigga una cipolla tritata finissima. Quando questa sarà dorata vi si aggiungano 10 filetti di acciughe tritati. Rimescolati un po' si versino sulla pasta. Alcuni usano sfriggere prima di mettere le acciughe due cucchiaini di pane grattato».

E «Pasta alla genovese»:

«Si cuocia la pasta di qualunque formato, calcolando sempre 150 gr per persona. Il seguente pesto basterà per condire la pasta per sei persone. Si tritino meglio o si battano bene nel mortaio 3 o 4 spicchi d'aglio e un mazzo di basilico fresco, abbondante formaggio parmigiano e formaggio olandese. Il tutto dovrà essere ridotto ad un impasto che verrà sciolto in abbondante quantità di olio. Per rendere meno densa questa salsa vi si aggiunge all'ultimo momento qualche cucchiaino di acqua bollente.»

### 3.4 Zia Carolina, *Cucina pratica. Ricette gastronomiche ad uso delle famiglie*, 1936

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario femminile

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 14.a, *Cucina pratica. Ricette gastronomiche ad uso delle famiglie*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
23	6	4	1	2	2	8

Tabella 14.b, *Cucina pratica. Ricette gastronomiche ad uso delle famiglie*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Vermicelli
1	4	1

#### c) Piatti di pasta

Sono divise in due sezioni («Minestre asciutte» e «minestre di verdura»):

Vermicelli con le vongole

Pasta col pesto alla genovese

Maccheroni all'alpinista

Maccheroni all'uso di Catania

Maccheroni con intingolo e melanzane alla Sorrentina

Maccheroni alla napoletana

#### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

#### e) Osservazioni

### 3.5 Ada Bonfiglio Krassich, *Almanacco della cucina regionale*, 1937<sup>316</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario di cucina regionale. Ricettario con indicazioni sul folklore

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 15.a, *Almanacco della cucina regionale*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
37	20	16	5	17	8	2

Tabella 15.b, *Almanacco della cucina regionale*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti	Vermicelli	Trenette
7	9	2	1	1

#### c) Piatti di pasta

Piemonte:

Pasta asciutta con sugo di manzo

<sup>316</sup> A. BONFIGLIO KRASSICH, *Almanacco della cucina regionale*, Milano, Casa editrice Sonzogno, 1937.

Pasta asciutta con sugo di verdura.

Liguria:

Trenette col pesto.

Toscana:

Pasta asciutta alla toscana.

Lazio:

Spaghetti alla «matriciana».

Abruzzo:

Pasta all'uso della terra di Molise

Campania:

Maccheroni alla napoletana

Maccheroni alla principe di Napoli

Spaghetti alle vongole

Timballo di maccheroni alla napoletana.

Puglia:

Pasta asciutta alla pugliese.

Calabria:

Pasta asciutta alla calabrese

Maccheroni alla pastora

Maccheroni coi carciofi.

Sicilia

Maccheroni con la sarde alla siciliana

Maccheroni coi broccoli alla siciliana broccoli

Vermicelli alla siciliana

Timballo di maccheroni.

Sardegna

Maccheroni alla sardegnola

Pasta asciutta di magro all'uso di Sassari.

**d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento**

**e) Osservazioni**

### **3.6 Nuovi orizzonti per la vostra mensa (ricettario Cirio), 1938<sup>317</sup>**

**a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio**

Ricettario pubblicitario

**b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici**

Tabella 16.a, *Nuovi orizzonti per la nostra mensa*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Varie
8	6	5	1	2	2

<sup>317</sup>*Nuovi orizzonti per la vostra mensa*, Portici, Stab. Tip. E. della Torre, 1938.

Tabella 16. b, *Nuovi orizzonti per la vostra mensa*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Zite	Vermicelli
1	3	1	1

### c) Piatti di pasta

Maccheroni con le acciughe  
 Maccheroni in salsa  
 Maccheroni gratinati  
 Maccheroni ripieni  
 Pasta a strati  
 Vermicelli alla siciliana

### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Risulta molto interessante la sezione dedicata ai condimenti, nella quale compaiono molte ricette dedicate alla pasta (su 12 ricette complessive, 9 sono dedicate alla pasta asciutta e non trovano corrispondenza con le ricette di pasta inserite nella sezione dei primi piatti. È prevista, dunque, una maggiore variazione.

Le ricette sono le seguenti:

Per pasta asciutta alla piemontese  
 Per pasta asciutta alla catanese  
 Per pasta asciutta alla bolognese  
 Per pasta asciutta con la mozzarella  
 Per pasta asciutta alla matriciana  
 Per pasta asciutta di grasso  
 Per spaghetti asciutti  
 Per maccheroni asciutti  
 Per risotto o pasta asciutta

### e) Osservazioni

## 3.7 Amedeo Pettini, *Ricettario Carli*, 1938<sup>318</sup>

### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario pubblicitario

### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 17. a, *Ricettario Carli*, *Primi piatti*.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Varie
23	6	5	1	1	6

Tabella 17.b, *Ricettario Carli*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti
2 (pasta asciutta)	2	2

<sup>318</sup> A. PETTINI, *Ricettario Carli, manuale di igiene alimentare per la preparazione di vivande sane e gustose*, Torino, Società editrice torinese, 1938.

### c) Piatti di pasta

Si trovano in due sezioni distinte: «Minestre» e «Farinacei casalinghi» con l'avvertenza che:

«Le paste alimentari sono alimento di facile digestione semprechè se ne usi limitatamente come quantità e non se ne faccia un uso continuato in tutti i giorni della settimana, convengono particolarmente a coloro che fanno vita attiva e non sedentaria.»<sup>319</sup>

Pasta asciutta alla barese

Pasta asciutta alla San Ferdinando

Spaghetti all'abruzzese

Spaghetti con le telline

Maccheroni alla genovese

Maccheroni alla trasteverina.

### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Nessuna indicazione.

### e) Osservazioni

Si mette in evidenza che sono i Fornitori della Real Casa e dei Sacri Palazzi Apostolici e naturalmente la scelta di Pettini non è affatto casuale.

Risulta molto interessante osservare come Pettini nobiliti la cucina attraverso le scelte della monarchia, scelte che convalidano un consumo non solo popolare: fondamentale anche per la questione identitaria.

«È un vanto d'altronde che noi ci possiamo fare, di possedere i vegetali più saporosi, le carni e il pollame più squisito, i pesci più vari, la frutta ed insieme i vini e gli oli di oliva più aromatici, gustati dal mondo intero. Donde il primato assoluto della cucina regionale nostrana in confronto a quella delle altre nazioni, appunto perché preparata con prodotti presi dalle sponde e dalle terre vicine ed a base generalmente del buon olio di oliva. Ma non dobbiamo credere, ultimi entrati nel campo della pubblicità realistica, che la tradizione alimentare italiana si arresti sulla soglia della cucina popolare. Compilatore, per cortese incarico della Spettabile Casa Fratelli Carli di Oneglia, di questo ricettario, mi è sommamente gradito per Loro mezzo riportare alla memoria degli italiani, il venerato nome di S.M. la regina Margherita, all'impulso lungimirante della quale ed al suo finissimo palato si dovette lo straordinario favore a cui son pervenute avanti alle maggiori mense internazionali, le più accreditate vivande del folclore, dai suoi Artisti medesimi sapientemente manipolate e felicemente corrette. Diremo di più: la pizza alla napoletana, gli spaghetti con le vongole ed alcuni piccoli fritti offrono il mezzo all'amata sovrana d'imbandire delle merende sontuosissime e tali da occultare la fama dei five o 'clock tea più lussuosi ed ognuno sa che in quelle vivande il finissimo olio di oliva vi regna incontrastato. In ultima analisi ci è grato asserire, che, tanto nelle manipolazioni giornaliere di cucina, come nelle circostanze straordinarie e sulla stessa Mensa Reale, è sempre l'olio Carli che si usa e viene preferito nella casa di sua Maestà il re imperatore.»<sup>320</sup>

Tipicamente nazionale è anche il ricorso al primo piatto, alla minestra:

«La famiglia italiana è quella che fa maggior uso di minestra, ogni regione ha la sua specialità. I minestroni, ottimi composti di legumi, verdure alle quali sono addizionati pasta o riso e conditi con olio di oliva, burro, lardo o brodo di carne; nonché le paste asciutte, i risotti, i maccheroni al forno e tutte quelle preparazioni di gnocchi, conditi nei più differenti modi e resi stuzzicanti degli aromi più squisiti, sono una vera ricchezza, caratteristica della cucina italiana. Vi sono anche le minestre semplici, composte di brodi (carne, verdure, pesce) e le zuppe di passati, e le creme, alle quali sono addizionati burro, uova, farina, latte, ecc..Questa ricchezza di minestre permette di variare con molta frequenza, variare sempre è un preciso dovere della massaia, il perché lo abbiamo chiaramente esposto nelle pagine precedenti.»<sup>321</sup>

<sup>319</sup> A. PETTINI, *Ricettario Carli*, cit., p. 18.

<sup>320</sup> A. PETTINI, *Ricettario Carli*, cit. pp. I-II.

<sup>321</sup> *Ibidem*, p. 53.



### 3.5 Elisabetta Randi , *La cucina autarchica*, 1942<sup>322</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario di cucina autarchica.

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 18. a, *La cucina autarchica*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca
40	7	17	2	2

Tabella 18. b, *La cucina autarchica*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti
1	3	3

#### c) Piatti di pasta

Spaghetti alla rustica  
Spaghetti coi piselli  
Spaghetti appetitosi estivi  
Maccheroni al sugo di carne  
Maccheroni alla napoletana  
Maccheroni alla bolognese  
Paste asciutte con l'arzavola

#### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Nessuna indicazione.

#### e) Osservazioni

Un vero plagio di Artusi: gli spaghetti alla rustica e gli spaghetti coi piselli hanno anche la medesima successione. L'unica ricetta originale sono gli spaghetti appetitosi estivi per il resto ci sono anche le paste asciutte con l'arzavola. Che in Artusi è naturalmente solo pasta mentre qui diventa pastasciutta. Bisogna lavorare a questo serve l'autarchia, a tirare fuori da se stessi le risorse necessarie.

Necessità di un consumo austero:

«La sobrietà dei nostri deschi sarà anche nel dopo guerra glorioso, l'espressione più bella di quella elevatezza morale, di quello spirito di sacrificio e di quel profondo sentimento di amore per la famiglia, che formano le caratteristiche della grande anima del nostro popolo.»<sup>323</sup>

Ma risulta comunque impossibile fare a meno delle minestre che sono vera abitudine della nazione:

«In qualsiasi pranzo le minestre occupano, specialmente nella cucina italiana, il primo posto. Nella loro preparazione è necessario che la donna metta tutta la sua intelligenza, tutto il suo vigile accorgimento affinché riescano saporite, gustose e nutrienti. Ogni regione d'Italia ha, si può dire, le sue ricette particolari: dal famoso minestrone alla

<sup>322</sup>E. RANDI, *La cucina autarchica: nozioni teoriche e pratiche di autarchia alimentare*, Firenze, L. Cionini, 1942.

<sup>323</sup>*Ibidem*, p. 101.

genovese, alle tagliatelle verdi di Bologna, dal gustoso risotto alla milanese, agli spaghetti con le vongole di Napoli, dalla zuppa di legumi di Toscana, ai passatelli di Romagna è tutta una varietà di minestre che compaiono ogni giorno sulla nostra mensa, allietandola col loro profumo ed il loro gradito sapore. Tutte le minestre dispongono piacevolmente lo stomaco al pasto successivo, nulla è infatti più gradito della fumante zuppiera che, portata sulla mensa, in mezzo alla giocondità dei convitati, dà inizio al pranzo al quale si riuniscono i familiari e gli amici.»<sup>324</sup>

E, poco più avanti:

«Le paste asciutte costituiscono una caratteristica della cucina italiana, sono sempre molto nutrienti ed anche economiche, quando siano preparate con criterio. Infinite sono le preparazioni molte delle quali a carattere regionale. Nella grande varietà, cercheremo di accogliere quelle che al grato sapore, uniscono anche il pregio dell'economia nel consumo dei condimenti.»<sup>325</sup>

### 3.6 Petronilla, 200 suggerimenti per ... questi tempi, 1943<sup>326</sup>

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario di cucina autarchica

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 19. a, *Petronilla, 200 suggerimenti per...questi tempi*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso
11	2	2

Tabella 19.a, *Petronilla, 200 suggerimenti per...questi tempi*, Pasta.

Pasta generica (pasta asciutta)	Spaghetti
1	1

#### c) Piatti di pasta

Spaghetti alla cipolla  
Pasta asciutta gratinata

#### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Nessuna indicazione.

#### e) Osservazioni

Petronilla era una donna molto colta, una delle prime laureate in Italia, medico e pediatra, collaboratrice di Augusto Murri. Fu Eugenio Balzan, direttore amministrativo del «Corriere della sera», ad affidarle una rubrica sulla «Domenica del Corriere», nasce così nel 1929 il dottor Amal, pseudonimo di una serie di articoli in cui la Moretti Foggia ha modo di dispendare consigli di dietetica e regole per una vita sana. Il successo è tale che le viene anche affidata una nuova rubrica «Tra i fornelli», brevi articoli di cucina che firmerà col nome di Petronilla, il famoso personaggio dell'americano George Mc Manus, creatore della coppia Jiggs e Maggie,

<sup>324</sup>*Ibidem*, p. 102.

<sup>325</sup>*Ibidem*, p. 133.

<sup>326</sup>PETRONILLA (Amalia Moretti Foggia della Rovere), *200 suggerimenti per...questi tempi*, Milano, Sonzogno, 1943.

conosciuti nelle tavole del «Corriere dei Piccoli» come Arcibaldo e Petronilla. Il suo è un tono condiscendente anche perchè quando arriva a scrivere di cucina è già avanti negli anni. La sua è una proposta di cucina originale che scaturisce dalla tradizione della famiglia, del luogo di provenienza e dei rapporti di amicizia: non ci sono intenti di propaganda.

Questo è un classico della cucina del tempo di guerra in cui il principale degli ingredienti è la carta annonaria (generi tesserati sono farina, pane, pasta, riso, zucchero, grassi e che sono a malapena sufficienti per un paio di pasti).

«Come? Coi tentenna il capo? Dubita? Disapprova? Nega? Ebbene colei usa tutte le sue razioni grasse soltanto per 1-2 piatti; e allora...»che squisita pasta asciutta alla perfezione condita!... che risotto sopraffino e nel modo classico ingrassato». Ma...e nelle altre 28-29 giornate?»<sup>327</sup>

I generi non tesserati sono molto costosi anche per il ceto medio. C'è abbondanza di patate, frattaglie e pesce. Sono tempi difficili e Petronilla propone una strada per affrontarli senza intaccare i grassi e le riserve di cucina. Dalle descrizioni di come fare per ottenere qualunque cosa ci si rende conto di ciò che non c'era: cioè tutto. E di come fosse molto difficile anche cucinare visto che manca il gas (per questo motivo è consigliabile preparare tante porzioni da conservare). Riutilizzare tutto è l'unico modo e Petronilla ha un consiglio per ognuna delle possibilità di riciclo. Perché non si può mangiare come quando c'era disponibilità:

### 3.7 Alberto Denti di Pirajno, Il gastronomo educato, 1950

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Ricettario classico colto.

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 20.a, *Il gastronomo educato, Primi piatti.*

Minestra	Pasta	Riso	Pasta fresca
14	7	5	2

Tabella 20. b, *Il gastronomo educato, Pasta.*

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti	«Pasta di zita» o maccheroncini
2	2	2	1

#### c) Piatti di pasta

Maccheroni con le melanzane  
Pasta all'aglio e olio  
Pasta con le sarde  
Pasta al gratin  
Frittata di pasta

<sup>327</sup> PETRONILLA, 200 suggerimenti per...questi tempi,cit., p. 29.

#### d) Indicazioni per la cottura della pasta – Salse di accompagnamento

Sono indicazioni sono davvero precise e seguono un ordine ben definito:

1. La pasta va cotta in quanta più acqua possibile.
2. L'acqua deve essere ragionevolmente salata, ed in pieno bollore quando vi si immerge la pasta.
3. La durata della cottura dipende da vari fattori: dalla maggiore o minore durezza dell'acqua, dalla qualità e grossezza della pasta, dall'altezza sul livello del mare della vostra cucina.
4. La pasta deve essere ritirata dall'acqua quando non è ancora completamente cotta, questo giusto punto dipende dal gusto personale, e non è possibile dettare norme precise. Sono un dittatore italiani e quindi, dopo tutto, vi lascio liberi di fare quello che volete.
5. Quando la pasta è giunta al punto di cottura che non ho creduto di definire, con la schiumarola raccogliete i rigatoni, i maccheroncini, la pasta di zita, tutta la pasta di corta misura, le lasagne, tortellini, i ravioli, gli agnolotti, le pappardelle. Ma toglierete dall'acqua col forchettone i maccheroni, gli spaghetti, le tagliatelle e tutta la pasta lunga, e la scuoterete a mezz'aria perché perda l'eccesso di liquido.
6. Non "scolerete" mai la pasta lunga.
7. Appena raccolta la pasta (quella corta con la schiumarola quella lunga col forchettone) la metterete nel recipiente dove, sull'angolo del fornello, sobbolle la salsa di pomodoro già passata al setaccio. Nel recipiente stesso, la rimescolerete (pasta corta) oppure la solleverete ripetutamente con la forchetta con successivi movimenti dal basso verso l'alto (pasta lunga). Durante queste operazioni, aggiungerete il formaggio e se le gradite, le fragranti foglioline di basilico. Dopo qualche minuto la residua acqua di cottura si sarà evaporata del tutto, la pasta avrà finito di cuocere completamente, si sarà imbevuta della salsa e del condimento.
8. La vera salsa di pomodoro, quella classica detta marinara, si prepara così: in una mezza tazza d'olio soffriggete due cipollette affettate, uno spicchio d'aglio schiacciato ed un pizzico di sale. Quando aglio e cipolle sono ben dorati, aggiungete sei pomodori scottati in acqua bollente e pelati. Sempre rimescolando fate soffriggere fino a che pomodori e cipolle abbiano acquistato la densità di una crema. Aggiungete ora dei ramaioli di acqua bollente e lasciate sobbollire dolcemente, lentamente, sull'angolo del fornello per tutta la mattinata. Passate dal setaccio e rimettete sul fuoco.
9. Il verbo italiano "sobbollire" rende inadeguatamente il concetto. Se foste degli iniziati adopererei il termine napoletano "pepetiare" che rende perfettamente l'idea. Quando sobbolle il liquido deve fremere come percorso da un brivido esplodendo qua e là in bolle sporadiche.
10. Dopo aver mangiato la pasta c'è pummarola 'ncoppa non dovete profanarla bevendo del vino: sulla pasta al pomodoro non si beve che acqua.<sup>328</sup>

#### e) Osservazioni

Attraverso gli antichi testi di gastronomia, gli usi e le tradizioni regionali, delle soste per le province dell'Europa, l'Autore ha trovato i motivi per descrivere oltre ai cibi e ai vini assaporati, le sue avventure di buongustaio. E le racconta con un gusto rapido e scintillante, una cordialità viva e fantasiosa, sorrette da un antico senso civile seconda di copertina. Una sorta di *fusion ante letteram*.

---

<sup>328</sup>*Ibidem*, pp. 26-28.

Per quanto riguarda l'uso soggettivo del formaggio:

«Queste dichiarazioni non solo vogliono autorizzarvi a fare come meglio credete, ma intendono giustificare una mia debolezza io metto abbondante formaggio grattugiato su tutti i piatti di pasta, sia essa condita con il burro, con l'olio, la sugna, col lardo. In compagnia di napoletani mi abbandono a questa eresia solo se mi trovo con amici provati disposti a perdonarmi con un sospiro di commiserazione. E naturalmente seguo scrupolosamente le regole tradizionali in presenza di osti capresi troppo sensibili.»<sup>329</sup>

Alla pasta è dedicato ampio spazio. E viene proposto un vero e proprio protocollo:

«Per ragioni del tutto indipendenti dalle funzioni digerenti, circa una dozzina di milioni di italiani inizia il pasto con una scodella di riso: tutti gli altri cominciano (e spesso non procedono oltre) con un piatto di pasta asciutta. In regime democratico, la maggioranza è sovrana. Sono perciò costretto a dare la precedenza ai mangiatori di maccheroni.»<sup>330</sup>

Il tono è spesso ironico:

«È accertato che i maccheroni vengono dalla Cina: si dice che sia stato Marco Polo ad introdurli in Europa. Se davvero Marco Polo ha portato dalle terre del Gran Khan tutte le meraviglie che la leggenda gli attribuisce, dal baco da seta, al riso, alla pasta asciutta, doveva viaggiare col bagaglio di una compagnia teatrale di grandi riviste. Poiché ciò appare alquanto improbabile è giustificato nutrire un certo scetticismo nei riguardi di questo simpatico veneziano dalla fantasia marsigliese. È indubbio invece che in Italia i maccheroni erano ben noti nel mille e trecento [...]. Forse perché in Italia si cuociono maccheroni da secoli molti credono che preparare un piatto di pasta asciutta sia la cosa più facile di questo mondo. Non voglio disilludere nessuno ma ho il dovere di dirvi che, purtroppo, pochissimi in Italia sanno presentare un piatto di spaghetti cotti e conditi secondo le regole. Ripugna al mio temperamento assumere atteggiamenti dittatoriali, ma certe questioni sono troppo gravi perché si possa ricorrere ad un referendum popolare. Vi detto perciò il decalogo dei maccheroni al pomodoro: se seguirete queste massime rimarrete stupiti del risultato, se persisterete nell'errore, continuerete ad ingozzarvi con le ignobili contraffazioni di una delle più belle invenzioni che mai siano scaturite dall'ingegno umano.»<sup>331</sup>

### 3.11 Luigi Carnacina, Luigi Veronelli, *Mangiare e bere all'italiana* 1962

#### a) Tipologia del ricettario e indicazioni del frontespizio

Cucina italiana

#### b) Primi piatti e pasta: riscontri numerici

Tabella 21.a, *Mangiare e bere all'italiana*, Primi piatti.

Minestra	Pasta	Riso	Gnocchi	Pasta fresca	Pasta ripiena	Varie
34	18	15	6	12	9	5

Tabella 21 b., *Mangiare e bere all'italiana*, Pasta.

Pasta generica	Maccheroni	Spaghetti	Maccheroncelli	Penne	Rigatoni	Trenette	Linguine	Vermicelli
1	1	9	2	1	1	2	1	1

<sup>329</sup>*Ibidem*, pp. 31-32.

<sup>330</sup>A. DENTI DI PIRAJNO, *Il gastronomo educato*, Venezia, Neri Pozza, 1950.

<sup>331</sup>*Ibidem*, pp. 25-26.

### **c) Piatti di pasta**

Linguine con le telline  
Maccheroncelli ai quattro formaggi  
Maccheroncelli alla marinara  
maccheroni alla Chitarra  
Penne all'arrabbiata  
Rigatoni alla San Giovannara  
Spaghetti al filetto di pomodoro  
Spaghetti all'acciuga e pomodoro  
Spaghetti all'amatriciana  
Spaghetti alla carbonara  
Spaghetti alla carrettiera  
Spaghetti alla palermitana  
Spaghetti con aglio e olio  
Spaghetti con tonno  
Spaghetti con le vongole  
Trenette con le vongole in bianco  
Trenette con peperoncino, aglio e olio  
Vermicelli con nero di seppia.



## II LA CUCINA ITALIANA NEI CONTESTI DELL'UFFICIALITÀ. PASTA E TIPICITÀ GASTRONOMICA NAZIONALE NEI MENÙ DEI PRANZI UFFICIALI DEL QUIRINALE (1886-1962)

### 1. La gastronomia ed il potere: il linguaggio dei cerimoniali come fonte per la storia dell'alimentazione

Gli ambiti del lusso e della raffinatezza spesso sono stati utilizzati quali riserva privilegiata per documentare il consumo alimentare e gli usi gastronomici. Per lungo tempo studiare l'alimentazione ha significato, perlopiù, prendere in esame le cucine ricche, i fasti della rappresentanza e dell'ufficialità.

I motivi di questa lettura *a senso unico* sono numerosi e toccano questioni storiografiche di ampio spettro tematico: fin quando la disciplina storica ha indagato prevalentemente temi politici e militari, quasi mai la vicenda degli uomini comuni ha riguardato il mestiere dello storico. Quando, a partire dal 1929, le proposte dell'*École des Annales* hanno cominciato a circolare nei circuiti delle scienze sociali, molte strutture mentali e non pochi impianti metodologici sono mutati. Ma l'acquisizione di nuovi strumenti d'analisi non ha significato un conseguente superamento delle difficoltà.

Il problema delle fonti, per alcuni periodi storici soprattutto, sussiste: sovrabbondanti nella sfera dell'ufficialità, molto rare nella segnalazione di abitudini quotidiane degli *umili*, dei lavoratori. È facile pensare che ciò dipenda dal fatto che fino a non molti decenni fa l'alfabetizzazione non era un diritto e la *maggioranza* non disponeva di molti mezzi per trasmettere i propri saperi e le proprie esperienze. Per ciò che riguarda il tema alimentare vi è un motivo ulteriore: la rarità e laconicità delle fonti dipende dal fatto che per secoli i poveri hanno mangiato quotidianamente ai limiti della sussistenza al di sotto del proprio fabbisogno<sup>1</sup>.

Si tratta di affermazioni lapidarie che non tengono conto delle realtà, territoriali e temporali, che sfuggono alla regola della *fame diffusa*. Solo nel corso del Novecento, e limitatamente ad alcuni paesi dell'Occidente più ricco, la penuria alimentare è stata superata e l'alimentazione quotidiana *normale*, assunta ad un parametro che ne ha consentito la codificazione qualitativa e quantitativa, ha potuto essere delineata con più elementi e più agevolmente.

Un preambolo non scontato, per stabilire il valore interpretativo da attribuire alla fonte analizzata in questo capitolo. La ricostruzione di usi gastronomici dai menù dei pranzi ufficiali può considerarsi strumento *tradizionale* nella pratica storiografica, ma usato nei contesti novecenteschi si arricchisce di potenzialità euristiche inedite. In una dimensione temporale in cui è disponibile un'ampia gamma di fonti diversificate, il «menù del pranzo ufficiale» può essere messo a confronto con altre conoscenze. È quindi possibile ricostruire le reti di scambio, le influenze e le

<sup>1</sup> M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.

contaminazioni fra codice *alto* e *basso* di cucina: le modalità del dialogo fra cucina ufficiale e *popolare*. Analizzati in quest'ottica i menù dei pranzi ufficiali sono documenti di sicuro interesse, nei quali il piano della “semplice” materia gastronomica si interseca sia con esigenze di ritualità che codificano significati pubblici e collettivi, sia con le fastosità protocollari di una dimensione elitaria solo apparentemente immobile.

Il pranzo ufficiale, superfluo sottolinearlo, non è un pranzo *normale*. In esso convergono una discreta mole di finalità, anche in contrasto fra loro. Il suo nucleo è la fissità propria di linguaggi altamente codificati. Trova, poi, spazio il desiderio, più “anarchico”, di proposte motivate da scelte personali (dello chef, del Prefetto di palazzo o del responsabile del servizio Intendenza, del Re, del Capo di Stato); sono rintracciabili logiche di *promozione* (della nazione ospitante, della regione in cui viene organizzato il pranzo); o esigenze peculiari di una ritualità improntata al privilegio (dal tono fastoso, ufficiale o discreto) o al potere.

La ricerca dell'utilizzo di pasta nei menù dei pranzi ufficiali sembrerebbe poggiata su criteri non corretti. Perché in un pranzo ricco, ufficiale dovrebbe apparire un cibo *popolare*, basico? Il punto è proprio questo: l'assunzione in un contesto elitario di un cibo diffuso a livello nazionale, è prova inconfutabile di una sua ulteriore diffusione. Né è solo questo. L'impiego di un cibo identitario in un pranzo ufficiale testimonia la volontà di attribuirgli ulteriore valore *tipicizzante* e di elezione.

I cibi che si portano in tavola nelle case o al ristorante possono essere scelte casuali o di convenienza. Ma quelli che un Re o un Presidente della Repubblica offrono ad un capo di stato in visita ufficiale, diventano espressione di un'immagine che la nazione proietta su se stessa e all'esterno. Per tali motivi ricostruire un percorso evolutivo dei modelli gastronomici *ufficiali*, può contribuire ad inquadrare, sotto una luce nuova, i paradigmi che strutturano il modello della cucina italiana.

Si deve tenere conto che ogni capo di stato, soprattutto per l'età repubblicana, imprime ai propri Servizi di Intendenza una particolare direzione (o un'assoluta mancanza di direzione). Il *linguaggio* cerimoniale e simbolico, dunque, può risentire di *personalizzazioni* legate alle specifiche individualità avvicendatesi alla più alta carica dello stato.

Non tutto, in un pranzo ufficiale, può essere definito pura volontà di rappresentazione del sé (collettivo o individuale). Valutazioni complesse contano nelle decisioni: un funzionario del Cerimoniale deve tenere conto di eventuali veti alimentari espressi dalla cultura di provenienza dell'ospite o di gusti e scelte personali come il *vegetarianesimo*. Deve poi calibrare ogni scelta per non disattendere i gusti e le sensibilità dell'ospite di maggior riguardo.

Proprio circa quest'ultima osservazione anticipiamo, ancor prima di confrontarci con i documenti, che gli spaghetti non compariranno mai nei menù dei pranzi ufficiali. Questo per due motivi. Il primo di ordine pratico: il servizio di una pasta lunga è macchinoso, non proprio “dignitoso” ,

stoviglie e tovagliati si sporcano facilmente. Il secondo motivo è che gli ospiti stranieri raramente, a meno di una particolare predilezione per l'alimento, possiedono la tecnica, oggetto di trattati<sup>2</sup>, di arrotolare gli spaghetti con la forchetta. Troveremo le paste lunghe, ma "inglobate" in timballi monoporzione.

Tratteremo di due fondi d'archivio diversi. Per il periodo monarchico analizzeremo le carte conservate dell'Ufficio del Prefetto di Palazzo interno al fondo del Governo Interno della Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, conservate in ACS. Per il periodo repubblicano, invece, prenderemo in esame le carte del Servizio di Intendenza conservate all'Archivio Storico del Quirinale. Fondi diversi per ricostruire i fasti protocollari di un unico luogo, il Quirinale appunto, che a lungo ha respirato, prima ancora che i Savoia lo eleggessero a residenza nella nuova capitale del Regno, sontuose atmosfere di ufficialità.

Ufficialità sontuosa, a volte paludata, che ha rappresentato una delle difficoltà più *particolari* nell'interpretazione delle fonti esaminate. I menù sono, nel caso specifico, elemento di una struttura costituita da cerimoniali articolati, per di più "luogo" di riservatezze *strategiche* che ben difficilmente approdano al di fuori del contesto in cui si consumano.

Si tratta di un linguaggio solo parzialmente accessibile ad un profano. Per tali motivi supporto prezioso al nostro lavoro sono state le interviste rilasciateci da due funzionari dei servizi di Intendenza<sup>3</sup>. Consideriamo il loro apporto corredo indispensabile alla fonte, anche se non sarà possibile isolare nel testo i riferimenti specifici ai contributi.

Un'ultima precisazione riguardo i documenti. Nelle carte d'archivio tra cui sono conservati i menù e le minute dei pranzi ufficiali (documenti principali della nostra analisi) è possibile reperire informazioni di varia natura. Alcune si sono rivelate utili per un corredo di arricchimento all'indagine. Sono soprattutto fatture di fornitori, conti, appunti e cancellature degli chef sulle minute. Nelle filze del Servizio di Intendenza del Quirinale dedicate agli ultimi settennati presidenziali, sono contenuti dettagli di pranzi privati - anche di carattere informale - dei presidenti. E non poche annotazioni circa la composizione dei pasti della servitù di palazzo.

---

<sup>2</sup>Come nel caso di J. MARTIN, *Miss Manner's Guide to Excruciatingly Correct Behavior*, New York, 1982, p. 86.

<sup>3</sup>Ci riferiamo qui alle interviste rilasciate dal Professor Alberto Gozzi, Responsabile Servizio Ristorazione Quirinale e del Consigliere Massimo Sgrelli, Sovrintendente al Cerimoniale di Palazzo Chigi (interviste rilasciate nella primavera del 2007).

## 2. La regia di un pranzo: i menù

Prima di entrare nel vivo della trattazione, alcune necessarie precisazioni terminologiche e tematiche. Nel contesto qui analizzato il «menù» è il cartoncino a facciata unica, più raramente piegato a libro, su cui è stampata «la piccola lista destinata ad ogni commensale, che anticipa l'elenco delle portate»<sup>4</sup> servite durante il pranzo. Ciascun invitato ne riceve una copia, posta sulla tavola.

Sono, sempre, cartoncini semplici e raffinati. Ma le scelte grafiche di presentazione possono essere svariate. In linea generale possiamo dire che il periodo repubblicano predilige una grafica pulita: ricorrente è il campo bianco con cornice dorata, sovrastato dalla stella simbolo della Repubblica Italiana. Uno dei vincoli della definizione grafica può consistere nella scelta delle apparecchiature. Come quando «durante la presidenza Gronchi, per una colazione in onore di Soraya Pahlevi, consorte dello Scià di Persia, fu preferito un servizio a fiori indiani color porpora di Meissen, che nei suoi decori ricordava il paese della sovrana. In quell'occasione anche il motivo grafico dei menù, segno di raffinata attenzione addirittura ai minimi particolari, fu ispirato a quello delle porcellane.»<sup>5</sup> Il periodo monarchico si caratterizza per una scelta più eclettica, in alcuni casi artistica. Durante il regno umbertino, in particolare, la regina Margherita diede grande impulso alla ricerca di elementi decorativi (*Liberty* soprattutto) nella carta dei menù e sceglieva personalmente, fra i molti bozzetti che le venivano proposti, la versione da riservare alle diverse occasioni<sup>6</sup>. Una costante del periodo monarchico fu la riproduzione, di solito in testa, del motto di Casa Savoia: FERT, acronimo di *Fortitudo Eius Rhodum Tenuit*, «allusione alle gesta di Amedeo V che avrebbe liberato Rodi dai Saraceni nel 1310»<sup>7</sup>.

Esistono due termini differenti («minuta»<sup>8</sup> e «menù») che indicano due diverse *edizioni* della lista. La «minuta» è la «lista vergata a mano che viene sottoposta per l'approvazione»<sup>9</sup>, una specie di *memorandum* per la scelta delle vivande che entreranno poi a far parte del «menù» vero e proprio. Nel passaggio dal *canovaccio* al documento codificato possono intervenire correzioni e riletture, utili a ricostruire le dinamiche che sono oggetto del nostro lavoro e per comprendere i moventi stabilizzanti per i contenuti della lista finale.

Stabilito cosa siano materialmente i menù che compaiono nello sviluppo di questo lavoro, aggiungiamo alcune coordinate di inquadramento storico.

<sup>4</sup> *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, p. 58.

<sup>5</sup> *Pranzo al Quirinale*, cit., p. 154.

<sup>6</sup> Per questi argomenti si veda *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., pp. 92-95.

<sup>7</sup> *Ibidem*, p. 93.

<sup>8</sup> Il termine «minuta» in alcuni casi viene utilizzato come traduzione italiana del termine «menù». Che in diverse riprese si è cercato di trasformare in parola italiana («nota delle vivande» e «lista delle vivande» sono le altre due opzioni). In realtà il termine francese è entrato nell'uso comune della lingua italiana. Per l'uso di questo termine si veda anche D. MUSCI, *Abbuffate reali*, cit., p. 21.

<sup>9</sup> *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., p. 20.

La storia del menù è relativamente breve ed ha inizio nel biennio 1810-11 quando il principe Alexandre Borisovitch Kourakin, diplomatico dello zar presso Napoleone Bonaparte di stanza a Clichy, accoglie gli invitati ai suoi banchetti seguendo regole del tutto nuove rispetto a quelle imposte dal «servizio alla francese». Fino a quel momento i pranzi di prestigio o nobiliari erano organizzati seguendo una specifica struttura che in parte si rifaceva ai banchetti rinascimentali e barocchi. Gli ospiti entravano nella sala del banchetto quando la tavola era già imbandita e stracolma di piatti. Era questo il primo servizio, seguito da due successivi. Ognuno, almeno in teoria, poteva servirsi a proprio piacimento, nell'ordine desiderato. Ne derivava un clima conviviale vivace e piuttosto caotico. La quantità di cibo, la varietà delle preparazioni e la presentazione delle stesse era alla base della buona riuscita del convivio; si consideri che per un «servizio alla francese per venti coperti sono consigliati 4 *potages*, 4 *relevés*, 24 *entrées*, 4 grossi *entremets*, 8 piatti di arrosto e ancora 16 *entremets* senza contare il dessert costituito da almeno 20 piatti con frutta candita, dolci al cucchiaio, composte di frutta e frutta fresca.»<sup>10</sup> Ne risultava un servizio con evidenti difformità di trattamento e non poche difficoltà organizzative<sup>11</sup>, inconvenienti cui la proposta del principe Kourakin pose «rimedio».

I suoi ospiti si abituarono a una tavola «apparecchiata con piatti, bicchieri, saliere, piattini contenenti confetteria o poco altro, tutt'al più gli antipasti freddi, e decorata con il *dormant* o *surtout*, cioè il grande centro tavola di argento, cristallo e specchi»<sup>12</sup>, ma priva di imbandigione. Non appena i convitati si sedevano venivano serviti i cibi, provenienti direttamente dalla cucina, in porzioni singole. La sequenza d'uscita era prefissata e le vivande uguali per tutti. È così che nasce il «servizio alla russa» che, dopo qualche decennio di convivenze più o meno armonizzate con gli usi precedenti<sup>13</sup>, soppianderà definitivamente il «servizio alla francese». In questo quadro il menù assume il ruolo che ne consacra il successo. Il cartoncino con la lista della vivande diventa guida, piccolo saggio di letteratura gastronomica, corredo di tavola e memoria dell'evento<sup>14</sup>.

Non è da sottovalutare la portata di tali mutamenti. Elias ne *Il processo di civilizzazione* ha sottolineato come le modificazioni intervenute nei canoni delle «buone maniere», dei *galatei*, delle convivialità possano essere letti quali segnali di evoluzioni importanti che, qui, si esplicano ad un livello di formalizzazione *elementare*, assai utile alle schematizzazioni delle analisi scientifiche<sup>15</sup>. Anche in questo caso le trasformazioni in atto, inducono a riflettere su come la mentalità borghese influisca sulle regole del pasto conviviale.

<sup>10</sup> *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., p. 84.

<sup>11</sup> Un'esauriente descrizione dei due servizi e delle fasi di passaggio dall'uno all'altra si trova in J.P. ARON, *La Francia a tavola. Dall'Ottocento alla Belle Epoque*, Torino, Einaudi, 1978 [*Le mangeur du XIX siècle*, Paris, Laffont, 1973], pp. 170-178.

<sup>12</sup> *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., p. 84.

<sup>13</sup> Per una ricostruzione delle fasi di passaggio si veda J.P. ARON, *La Francia a tavola. Dall'Ottocento alla Belle Epoque*, cit., pp. 161-178.

<sup>14</sup> Molti ospiti lo conservano firmato dal personaggio onorevole presente. Altri come prova della raffinatezza delle vivande consumate. Si veda *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., p. 84-5.

<sup>15</sup> Si veda N. ELIAS, *Il processo di civilizzazione*, Bologna, Il Mulino, 1988. [ *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Basel, Hans Zum Falken, 1939].

Il «servizio alla russa» promuove mutamenti che ben si confanno al carattere pratico della classe sociale emergente nel corso del XIX secolo. Tale servizio permette un netto risparmio della materia prima alimentare, senza penalizzare un certo gusto per lo sfarzo e l'eleganza. Le portate sono individuali, vi è una minore formalizzazione del servizio, che si affranca dalle regole di precedenza imposte dal «servizio alla francese» (regole ora attente alla sola disposizione dei posti a tavola). Le vivande arrivano al commensale nelle condizioni ideali di cottura e fragranza; tutto questo favorisce l'affermarsi di una cucina più *naturale*, in cui le coperture (salse, corredi, glasse) non devono più lenire gli effetti negativi delle lungaggini tra l'uscita dalle cucine e il momento del consumo.

Il pranzo è più ordinato. L'importanza riservata alla conversazione favorisce la socializzazione: «a tavola si trattano gli affari, affiorano le ambizioni, si concludono matrimoni. Nello stesso tempo l'orizzonte della gastronomia si allarga: simbolo di prestigio e di eccellenza essa va assumendo carattere di conquista e diventa strumento di potere, pegno di successo e di felicità.»<sup>16</sup> Viene, infine, completamente rimossa la confusione anarchica originata dalla possibilità di scegliere autonomamente di cosa servirsi. L'unico *scampo* per l'ospite che non gradisce una vivanda è il diniego: con tutti gli inconvenienti di matrice sociale che ciò comporta.

Contemporaneamente alle novità intervenute nei servizi, nel corso dell'Ottocento francese si codifica una *nuova* figura di buongustaio, capace di imporre le sue regole anche fuori dai confini della nazione e di intrattenere rapporti contraddittori con la tradizione e le ritualità che avevano contraddistinto «i seicento anni dello splendore delle corti dei Valois.»<sup>17</sup>

«Quando, durante la Rivoluzione, mutarono le leggi della cucina e i vecchi cuochi, i sommi artisti che fino a quel momento avevano lavorato per i grandi signori si dispersero nell'emigrazione o altrove, si vide la gastronomia discendere insensibilmente verso il terzo stato e la piccola borghesia. Fu il primo passo di quell'ordine di cose aristocratico democratico che si andava componendo giorno per giorno senza che nessuno se ne rendesse conto.»<sup>18</sup>

Esula dal nostro tema ricostruire la storia della nascita del *restaurant*. Solo è necessario evidenziare come le regole del buon gusto e della *gourmandise* dipendano dalle complesse interrelazioni fra modello aristocratico, borghese e popolare nel corso del XIX secolo. I cuochi dei primi ristoranti della Parigi post-rivoluzionaria sono gli stessi che avevano preparato pranzi nei *palais* dell'aristocrazia dell'*Ancien Règime* in disfacimento. E mentre la classe benestante manda i propri figli nei collegi a farli apprendere una condotta spartana, i cronisti *gourmand* «passano dai ristoranti di lusso alle mense degli studenti, dalle osterie miserabili alle ottime pensioni famigliari,

<sup>16</sup> J. P. ARON, *La Francia a tavola*, cit., p. 4.

<sup>17</sup> J. P. ARON, *La Francia a tavola*, cit. p. 3. Opera che risulta per intero fondamentale nella ricostruzione degli argomenti trattati.

<sup>18</sup> *Paris-Restaurant*, in «Les petits-Paris», Taride, Paris, 1854, pp. 21-22. Citato in J. P. ARON, *La Francia a tavola*, cit. p. 3.



tanto si intersecano gli spazi della ricchezza e dell'indigenza.»<sup>19</sup> Solo avendo ben chiare le dinamiche che generano le trasformazioni in corso del modello francese (in questo caso sinonimo di internazionale) si può costruire con chiarezza un contesto che ne risulta fortemente influenzato. È lecito chiedersi per quale motivo, per introdurre un tema riguardante i menù dei pranzi ufficiali in Italia, ci si rifaccia alla storia della cucina francese. Occorre un chiarimento d'intenti necessario anche per via dei temi trattati in questo capitolo. Ricostruire le sorti della cucina italiana – nel nostro caso attraverso un alimento specifico – non può e non deve significare cercare ciò che non esiste, se non esiste. Non ci interessa, ad esempio, stabilire se, contemporaneamente alla codificazione del modello francese, l'Italia stesse elaborando un suo modello, simile o opposto a quello d'oltralpe<sup>20</sup>. Non abbiamo remore ad affermare che la cucina francese ha rappresentato per tutto il periodo monarchico, e anche in alcuni settennati presidenziali, il modello di riferimento della raffinatezza e della gastronomia di alto livello. Né questa situazione è la prova di una subalternità culturale: in ambito di ufficialità internazionale, in cui la cucina è anche *linguaggio* politico, l'assunzione della cucina francese rimane, per lungo tempo, una scelta *rassicurante*. È una *zona franca* in cui confluiscono i gusti delle *élites* protagoniste dell'epoca (se per snobismo o apprezzamento reale poco importa). Questo non significa ratificare un appiattimento della cucina italiana (anche quando ufficiale) su quella francese. I segnali di un affrancamento – ma il termine sottintende un'idea di *liberazione* estranea alla nostra percezione del processo analizzato – ci sono e sono la base della ricerca. Sono sintomi, particolarità all'interno di un modello che rimane ancorato a regole altre rispetto a quelle di una gastronomia nazionale.

Il menù, dunque, è molto più di una semplice lista. È riferimento ad un protocollo gastronomico leggibile a diversi livelli. In prima istanza dagli addetti ai lavori, cui spetta divulgare la materia senza intaccarne la preziosità. Sintesi di quanto asserito fin qui è l'affermazione di Escoffier nell'introduzione a *Il libro dei menù*:

«La compilazione di un menù – che è contemporaneamente un sommario di lavoro e un programma gastronomico – è una cosa più seria di quanto si possa supporre; perché non si tratta solamente di redigere la lista di un certo numero di cibi, secondo un gusto riconosciuto o un prezzo stabilito; ma di scegliere quelle vivande con discernimento, raggruppandole armoniosamente per realizzare, con quelle che si possono considerare note dello spartito, una sorta di sapiente orchestrazione. Un menù ben elaborato dà subito l'impressione d'una concezione sicura, di gran talento, e di uno spirito ben equilibrato che conosce a fondo tutte le risorse dell'arte culinaria.»<sup>21</sup>

<sup>19</sup> J. P. ARON, *La Francia a tavola*, cit. p. 5.

<sup>20</sup> Per questi argomenti si veda E. FACCIOLI *Introduzione* a J.P. Aron, cit., pp. XIII-XXIII.

<sup>21</sup> A. ESCOFFIER, *Il libro dei menu*, cit. p. 74.

### 3. Le scelte della monarchia. I menù dei pranzi ufficiali nelle carte della Prefettura di Palazzo della Real Casa (1886-1930).

La documentazione raccolta è contenuta fra le carte del Governo Interno della Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca. In molti casi si tratta di documenti senza particolare rilievo per la nostra ricerca. Vi sono note di spese per acquisti di vini, vasellame, argenteria. Le pochissime fatture per forniture di generi alimentari sono inutilizzabili, il *ménage* del Quirinale, infatti, assommava tali funzioni e tanti acquisti da rendere impossibile la suddivisione delle diverse forniture per ogni capitolo di spesa. Il Governo della Real Casa fungeva, inoltre, da istituto centrale dell'amministrazione di tutti gli immobili di Casa Savoia dislocati nel territorio italiano, e il dato risulta comprensivo di troppi luoghi e destinazioni d'uso.

I menù dei pranzi ufficiali sono contenuti nelle carte dell'Ufficio del Prefetto di Palazzo, il funzionario (responsabile del cerimoniale di corte) che predispondeva e ottimizzava ogni fase e aspetto di una cerimonia<sup>22</sup>.

Nel fondo sono conservati documenti che vertono su svariati argomenti: gli invitati, la disposizione dei tavoli e dei posti, l'apparecchiatura, le motivazioni di eventuali assenze, etc... Per ogni pranzo ufficiale è conservato almeno un esemplare in cartoncino di un menù. È proprio la presenza del cartoncino<sup>23</sup>, nel rispetto di caratteristiche grafiche e di estetica ufficiale, a significare la *particolare* funzione del pranzo, la sua «ufficialità». Occorre specificare: le circostanze che inducono a protocollare come ufficiale un ricevimento variano per molteplici ragioni. Abbiamo accennato alla personalità di un re o capo di Stato. A questo dato *discrezionale* si somma una differenza fra periodo monarchico e repubblicano. Come già rilevato per le spese amministrative una monarchia gestisce, negli stessi ambiti, funzioni di rappresentanza dello Stato e di rappresentanza della Corona. Se in epoca repubblicana il pranzo ufficiale è legato alle visite di esponenti di stati o rappresentanti di istituzioni, in periodo monarchico può essere «ufficiale» anche un pranzo soltanto festivo al quale sono invitati parenti o regnanti di altri paesi (senza contare i matrimoni o le cerimonie di famiglia). È una distinzione che ci informa sulla natura del documento, cui faremo riferimento ai fini dell'analisi.

Abbiamo optato per un'indagine a campione per ciò che concerne l'esame dei documenti, raggruppati per «annate». Quelle consultate (1886, 1892, 1900, 1910-11, 1924, 1929-30) coprono un periodo di quarantaquattro anni di regno e sono state scelte in quanto offrono una quantità maggiore di materiale rispetto ad altre. Tale metodo che ci ha consentito di cogliere il mutamento in atto. Mentre la data iniziale segue le impostazioni cronologiche proprie della ricerca (primo

<sup>22</sup> Si veda *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., pp. 97-99.

<sup>23</sup> Ma esistono anche cartoncini più informali per i menù giornalieri. Alcuni esempi sono in D. MUSCI, *Abbuffate reali. La storia d'Italia attraverso i menù di Casa Savoia*, Torino, Ananke, 2007, pp. 167-169.

documento analizzato: Inchiesta Jacini, anni Ottanta del XIX secolo), la data finale risente di una lacunosa disponibilità del materiale conservato nel fondo. A partire dai tardi anni Venti, infatti, le carte dedicate ai pranzi ufficiali scarseggiano così come testimoniano le rarissime pubblicazioni sul medesimo argomento. Il diradarsi dei ricevimenti ufficiali del Quirinale rispecchia la particolare contingenza della politica italiana e i rapporti fra corona e regime. Ne consegue un periodo di silenzio che permane negli anni della seconda guerra mondiale, fino all'avvento della Repubblica. In questa sezione dell'analisi troveremo scarse segnalazioni di pasta (solo durante un pranzo ufficiale). Ma la rarità dei riscontri non ci ha bloccati e abbiamo proseguito su un binario parallelo a quello della nostra indagine principale. In un quadro diverso da quelli finora esaminati, ci siamo chiesti con quali modalità la cucina dell'ufficialità dello *Stato* ha potuta trasformarsi nella cucina dell'ufficialità della *nazione*; quali siano stati i primi segnali di un processo di *italianizzazione*, se davvero un paradigma simile esiste, della cucina di rappresentanza. Saranno informazioni eterogenee, sensibili al richiamo riconducibile ad un modello *nostrano* di gastronomia (presenza di vini o materie prime italiane, utilizzo dello schema di tripartizione del pasto, questioni inerenti l'uso di una lingua e di un gergo di cucina nazionale, utilizzo di denominazioni del piatto che indicano il territorio italiano).

Procediamo definendo un modello *originario* di base, sul quale valutare le eventuali variazioni intervenute nel corso del tempo. Come già anticipato la struttura dei pranzi ufficiali risente dei parametri del modello francese, ma va meglio compreso in che misura. A tal fine riportiamo la lista delle vivande di uno dei primi menù presi in esame (Pranzo di capodanno del 1886):

Huitres.

Potage : Tortue a l'Anglaise.

Croustadines à la chasseur a cotolettes à la Marinière.

Truite saumonée à la Castillane.

Supreme de faisans a la Monville.

Medaillon de fois-gras et escalopped de homard à la Venitienne.

Punch à la Romaine.

Pointes d'asperges et fonds d'artichauts.

Rôt: Chapons de Bresse truffés : salade à la Bagration.

Timbale de marrons au Kirsch.

Dessert : Gateau Delille.

Glaces : Creme à la Vanille et fraise.

Impossibile distinguere questo menù da uno qualunque di pari livello della cucina francese, alle cui regole si confà persino nella scelta linguistica. Si inizia con le ostriche (*Huitres*) che fungono da antipasto (*Hors-d'oeuvre*) freddo, seguite da una minestra (*Potage*), una portata di pesce (*Poisson*), un rilievo o piatto di resistenza (traduzione letterale di *Relevé* ou *Grosse Piece*), un piatto di mezzo (*Entrée*), un piatto di legume o verdura (*Entremet*), un arrosto accompagnato da insalata (*Rôt et*

salade), un dolce (*Entremet de doucer*) e i dessert (*Dessert*), o i gelati (*Glace*), o entrambi<sup>24</sup>. Prima dell'arrosto può essere servito, come nel presente caso, un Punch.

Questa sudditanza non deve meravigliare. Vent'anni dopo la presentazione di questo menù, un manuale Hoepli dal titolo *Il gastronomo moderno. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi segretari e personale d'albergo*, indica :

«Finchè la classica nostra lingua italiana rimane meno nota dei tesori d'arte e di natura incomparabili che al nostro bel suolo attirano milioni di forestieri più familiari con la lingua francese, noi sentiremo l'obbligo di adattarci alle esigenze del "Volapük culinario. Contentiamoci pertanto di emanciparci da quegli elementari errori che per ignoranza o per abuso, si verificano ogni giorno nella quotidiana prosa del "Menù". Non è mio scopo condurre il lettore nei campi sconfinati delle scienze e delle lingue, né d'addentrarmi in quelli dell'arte culinaria, bensì di avviare i giovani a quelle nozioni necessarie per scrivere correttamente un "Menù" in lingua francese e d'informarli con brevi cenni del significato delle parole e delle espressioni, nonché sull'etimologia dei termini più in uso nella lingua universale di cucina.»<sup>25</sup>

Ancora nel 1904 Hoepli – di lì a poco sarebbe stato edito *Le livre de menus* di Auguste Escoffier che avrebbe confermato la *superiorità* della cucina d'oltralpe – investe in una pubblicazione destinata ad un vasto pubblico professionale<sup>26</sup>, che riconosce alla cucina francese il primato del gusto e il ruolo di legittimare il codice del modello internazionale di cucina. È così che l'apprendimento della lingua francese diventa apprendimento del gergo dello *chef*, e chi vuole *imparare il mestiere* non ha altra scelta che adeguarsi. Ne deriva che ristoranti, alberghi e famiglie che ne abbiano agio assumono cuochi francesi. Regola rispettata – per la profonda influenza della cultura francese sulla dinastia sabauda<sup>27</sup> – anche da Casa Savoia dove, Giovanni Vialardi, per citare uno fra i più famosi ed abili cuochi al servizio del Regno, va in pensione (nel 1854) con la mansione di aiutante capocuoco ed essendo sempre stato agli ordini di «chef francesi quali Ayers ed Hélouis»<sup>28</sup>.

I segnali di una parziale *nazionalizzazione* del menù arriveranno per gradi, fino alla decisione – in verità agente più sul piano simbolico che sostanziale – nel 1908, di redigere in lingua italiana la lista delle vivande<sup>29</sup>. Più significativa è la graduale introduzioni di vini italiani nella cantina reale.

Fino agli anni ottanta dell'Ottocento i vini erano prevalentemente francesi, con qualche eccezione per etichette di altre latitudini. Lo sfarzo dell'ufficialità ammetteva rare variazioni: si affidava, di

<sup>24</sup> Per la ricostruzione canonica della successione del pasto nel modello francese si è utilizzata un'opera di divulgazione professionale di inizi Novecento: E. BORGARELLO, *Il gastronomo moderno. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e personale d'albergo*, Milano, Ulrico Hoepli, 1904, pp. 10-13. Opera che eleggiamo come riferimento per tutte le tradizioni che si renderanno necessarie dal gergo gastronomico francese.

<sup>25</sup> *Ibidem*, p. 3.

<sup>26</sup> Non a caso Olindo Guerrini desiderava pubblicare proprio con la casa editrice milanese. Per un inquadramento storico delle logiche di politica editoriale della Hoepli si veda E. SCARPELLINI, *Editoria e cultura tecnico scientifica nella Milano del secondo Ottocento*, in E. DECLEVA, C.G. LACAITA, A. VENTURA, (a cura di), *Innovazione e modernizzazione in Italia fra Otto e Novecento*, Milano, Angeli, 1995, pp. 578-632.

<sup>27</sup> «Alla corte dei Savoia ci si intendeva in francese e in piemontese [...]. In cucina la terminologia era evidentemente quella francese e il francese codificava i titoli delle preparazioni, gli ingredienti e molti degli utensili; poiché però la maggior parte degli aiutanti era torinese, espressioni dialettali si mescolavano alla lingua d'oltralpe: ne veniva fuori un linguaggio ibrido e colorito, quasi un idioma per iniziati.» *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., p. 72.

<sup>28</sup> *Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, cit., p. 60.

<sup>29</sup> «L'alba dell'anno 1908 venne salutata in Italia da un motuproprio di Sua Maestà il Re d'Italia, Vittorio Emanuele III, che stabiliva dover essere, d'ora innanzi, le liste cibarie di Corte compilate in lingua nazionale». A. COUGNET, *L'arte culinaria in Italia*, Milano Willmat, 1910.

solito, a pochi prestigiosi vini (fra gli altri Château Yquem, Château Lafitte, Château Margaux), particolarmente costosi che garantivano un'aura di privilegio e raffinatezza indiscutibili.<sup>30</sup> Secondo alcune fonti fu Vialardi ad introdurre, nei menù di casa Savoia, la rigorosa attenzione all'abbinamento fra vini e vivande, vera e propria *mania* dei nostri tempi<sup>31</sup>. E fu lui a promuovere etichette nazionali nei pranzi ufficiali (sulla tavola quotidiana del re i vini piemontesi erano presenti da tempo).

A partire dall'ultimo scorcio dell'Ottocento compaiono alcuni vini siciliani da dessert (Passolato di Sicilia<sup>32</sup>, Moscato di Siracusa; non sappiamo se tale *precedenza* d'inserimento sia ancora dovuta all'influenza del Vialardi, specializzato nella pasticceria). L'inizio del nuovo secolo segna il graduale ma definitivo imporsi di vini italiani in tutte le fasi del pasto; negli anni dieci i vini stranieri sono pressoché scomparsi.

La regola generale rimane quella dell'esclusività e rare sono le variazioni; se prima prevalgono i vini francesi, ora sono quelli piemontesi, sardi e siciliani<sup>33</sup>. Assai frequente è il ricorso a liquori quali il Liquore Strega Alberti, l'Amarascato Lante e, alla fine degli anni venti, il Cordial Campari. Altro indicatore interessante è l'analisi dei gastrotoponimi. La denominazione delle vivande, permette di distinguerle in base ad un uso locale (o *localizzato*). Per evitare cavillose classificazioni abbiamo elencato, accorpendole, tutte le denominazioni con riferimento alla cucina o al territorio italiani. Non si tratta di una scelta approssimativa di comodo, ma dettata dal fatto che il dato singolo non potrebbe offrirci informazioni utili.

Nelle cucine di rappresentanza il vincolo con il territorio è spesso arbitrario. Anche una ricetta specifica, se fedele a quella dei ricettari o vademecum coevi, (stante la scarsità di riscontri sulle attività di cucina degli chef del Quirinale) non è detto che ricalchi un uso regionale tipico; molto spesso è un richiamo dal vago sapore etnografico. Oppure può rifarsi ad una denominazione del tutto estranea al luogo indicato. Una lettura didascalica di tali usi può generare errori grossolani. Un esempio, fra i tanti, è la ricetta di Auguste Escoffier, denominata «Frascati», che indica una preparazione di «filetto di bue, cotto in padella, con guarnizione di foie gras, funghi, tartufi, punte di asparagi [...] e che fa pensare al Restaurant Frascati, in attività a Parigi sul finire del secolo XIX.»<sup>34</sup> Niente di più distante dalla visione *pittoresca* di cibi semplici consumati all'ombra delle frasche nella provincia romana. Avevamo già avuto modo di osservare, con i ricettari "reali" di

<sup>30</sup> L'indicazione dei vini serviti era normalmente fatta in calce al menù, o, con parentesi graffa, di fianco alle vivande cui il vino stesso dovrebbe accompagnarsi. Nel caso dei cartoncini stampati su doppia facciata le liste possono comparire sul lato sinistro, anticipate dalle musiche eseguite nel corso del ricevimento. Tutte indicazioni che scompaiono nel corso del XX secolo.

<sup>31</sup> M. NOVELLO, *Giovanni Vialardi. Cuoco di corte e testimone di rinnovamenti a tavola*, in *Pranzo al Quirinale*, cit. pp. 58-62.

<sup>32</sup> Fra le prime rilevazioni del vino troviamo nel menù del 3 aprile 1887, unico vino italiano nella lista dei cinque presenti. Citato in D. MUSCI, *Abbuffate reali*, cit., p. 85.

<sup>33</sup> Una breve lista per dare un'idea delle scelte operate. Dal 1910 al 1939, in ordine di citazione, riportiamo notizia di Calattubo Valadina, Castelcalattubo, Barbaresco Manissero, Grande Spumante Cinzano, Grande Spumante Gancia, Grande Spumante Balbi, Brolio Ricasoli, Passito di Caluso, Gattinara, Moscato di Sardegna, Nebbiolo, Malvasia di Sardegna, Barolo Poisetti, Falerno Caporretti, Moscato Conca d'Oro, Corvo Casteldaccia, Vernaccia di Sardegna, Capri bianco Scala.

<sup>34</sup> A. ESCOFFIER, *Il libro dei Menù*. Glossario, cit., p. 49.

Nelli o Pettini, come la cucina professionale ed in generale quella *alta*, utilizzino aggettivazioni e richiami territoriali nelle denominazioni delle ricette. Vedremo come la medesima questione si rifletterà nella sfera dei menù dei pranzi ufficiali.

I dati raccolti saranno immessi in una tabella intestata dalle annate prese a campione. Da esse si sviluppano (in senso verticale) undici campi (undici come le regioni che hanno menzione) al cui interno un numero quantifica le citazioni nei menù in quell'anno specifico, della regione corrispondente. Sapremo così quante volte ognuna di esse è stata menzionata nell'arco cronologico considerato. L'accorpamento dei dati in una «cornice» regionale è una scelta di metodo funzionale alla raccolta degli stessi e non ha alcuna attinenza con la loro natura. Lo stesso intento di semplificazione ci ha indotto a tradurre in italiano – fatta eccezione per alcuni termini gastronomici assunti nel lessico professionale in lingua francese – i menù redatti in lingua d'oltralpe fino al 1908. Leggeremo analiticamente i risultati e procederemo ad una lettura esegetica.

Tabella 23: Gastrotoponimi con riferimenti italiani nei menù dei pranzi ufficiali del Quirinale (1886-1930).

Annata/ Zona	1886	1892	1900	1910-11	1924	1929-30	Totali
Italia	4	4	3	2	2	3	18
Piemonte	2	3	5	8	0	1	19
Lombardia	2	0	0	0	0	1	3
Liguria	1	0	0	2	0	1	4
Veneto	7	1	2	5	2	1	18
Emilia	0	0	0	2	0	0	2
Toscana	2	3	2	3	0	0	10
Umbria	0	1	0	0	0	0	1
Lazio	0	0	0	1	1	1	3
Campania	1	4	1	0	1	1	8
Sicilia	4	4	1	2	1	1	13
Totali	23	20	14	25	7	10	99

In testa troviamo i dati riguardanti due termini che, pur generici, svelano un intento, una scelta che possiamo definire *patriottica*. Sono i termini: «all'italiana» e «nazionale». Oggetto di una preparazione «all'italiana» compaiono nell'ordine: carciofi, albicocche ed insalata (due menzioni) nel 1886. Un timballo di albicocche, *volaille*, crema di cioccolato e *gateau* millefoglie nel 1892. Gelato di pistacchio e tartufi bianchi nel 1900, anno in cui compare anche un «consommé nazionale». Nel 1910, dopo l'avvento dell'uso della lingua italiana nella redazione dei menù, quel consommé si trasforma in un «Consumato doppio alla nazionale». Nello stesso anno ancora una «Insalata



all'italiana», inserita due volte anche nei menù del 1924. Nel 1929 sono «all'italiana» la lombata di vitello, la cassata ed un antipasto.

La relativa abbondanza di gastrotoponimi del territorio piemontese si spiega con logico richiamo alle origini della dinastia regnante. È presumibile che gli chef e gli stessi sovrani vedano di buon occhio l'inserimento di vivande piemontesi nei menù ufficiali. Fino a tutto l'Ottocento il termine «alla piemontese» si riferisce spesso all'utilizzo di tartufi nella preparazione: i pregiati tuberi compaiono due volte nel 1886, una volta nel 1894, tre volte nel 1900. A partire dal 1910 qualcosa cambia: la materia prima si identifica non più con una tecnica di preparazione generica che la preposizione «alla» suggerisce, ma con la localizzazione d'origine del tartufo stesso («Insalata con tartufi d'Alba»). Sempre nel medesimo anno il termine «alla piemontese» accompagna un buon numero di vivande: due volte le «tortelline», una volta gli «sfogliatini», una volta i «filetti di pollo», una volta i «manicarette». Nel 1929 il «pesce ragno». Interessante la presenza di una ricetta che oggi definiremmo tipica: si tratta dei «Petites caisses de fondue à la piemontaise» serviti nel 1892. Fanno parte del computo anche terminologie meno specifiche, comunque pertinenti al contesto territoriale in questione. Incontriamo, ad esempio, quattro volte il termine «alla savoiarda», abbinato tre volte alle pesche (due volte nel 1892, 1900) ed una al torrone (1910).

Proseguendo in ordine di rilievo numerico, notiamo il caso del Veneto. Ad una prima annata di cospicua presenza quantitativa, denominazioni identificabili con questo territorio tendono a diminuire. La maggior parte delle menzioni si riferiscono a due preparazioni: la «Salsa alla veneziana» (due volte nel 1882 ed una volta nelle annate 1896, 1900, 1910) e l' «Insalata alla veneziana» (1886, 1910 e 1924). Sono «alla veneziana» anche i medaglioni di foie-gras (presenti nel menù qui citato per intero del 1886), i filetti di carpione del Lago di Garda (1886), un parfait di caffè ed una spuma di pollo nel 1910, una frittura assortita nel 1924. Troviamo poi due ricette «alla Bassano» (1886 e 1910), un riferimento ai capponi di Padova nel 1910 e dei «Sedani di Verona alla Cadorina» nel 1929.

Anche la Toscana compare con una certa assiduità, ma solo fino al 1910. È interessante come le vivande «alla toscana» siano prevalentemente di due tipi: i dolci (tre menzioni), la frutta («Pesche alla fiorentina» nel 1892 e nel 1910) e la carne (spesso foie-gras).

Il meridione del Paese compare quasi esclusivamente per la pasticceria e la frutta. Anche qui la presenza decresce nel periodo considerato. Accorpendo le colonne di Campania e Sicilia, dei ventuno riferimenti totali ben quindici sono per pasticceria, creme, gelati e frutta. «Alla napoletana» sono un'insalata di tartufi (1892) ed un' insalata di carciofi (1900). Abbiamo poi una «Insalata palermitana» (1910) ed una «Insalata alla siciliana» (1924). Nel 1929 troviamo un «Dentice con salsa Capri».

Sporadica la presenza di altre zone della penisola. La Lombardia citata esclusivamente come riserva di prodotti tipici: due menzioni per i pesci del Lago di Garda (trote e carpione) nel 1886, una per le «pollastre di Brescia» nel 1929; la Liguria si esprime attraverso un gelato alle albicocche nel 1894, una «Salsa genovese» nel 1910 (due menzioni) ed una «Insalata alla genovese» nel 1929; l'Emilia ricopre un ruolo simile a quello della Lombardia (capponi di Modena e di Parma entrambi citati nel 1910); l'Umbria quale luogo di provenienza dei tartufi (tartufi di Norcia, 1892); il Lazio viene citato solo a partire dal 1910 (dato già di per sé significativo visto che Roma è capitale del Regno fin dal 1871): due volte per una generica insalata (1910 e 1929), una volta nel 1924 per gli assai più caratteristici «Carciofi alla romana».

Vogliamo riportare anche alcuni dati *eccentrici* rispetto alle norme di schedatura della tabella, ma perfettamente inseribili nella casistica di vivande che con l'Italia hanno qualche attinenza. Nel 1910 troviamo due preparazioni dedicate a Cavour («Timballini alla Cavour» e «Frittelline alla Cavour») e l'anno dopo una dedicata a Rossini (in questo caso si tratta di una ricetta codificata come il «Filetto di manzo alla Rossini»<sup>35</sup>). Tre casi in cui il riferimento riconduce ad un codice gastronomico della cucina internazionale. Molto più interessante è la presenza, a partire dal 1910, di grissini serviti con il parmigiano (tre rilievi nel 1910). Si tratta di questione che merita un approfondimento. I grissini, a volte sostituiti da «sfogliatini», «tortelline» o «biscotti», si consumano a fine pasto con i dolci. In menù sono indicati in tre modi diversi: «con il formaggio», «con il parmigiano», «con il Chester». Il parmigiano, quindi, e il Chester inglese, escono dall'anonimato di un generico appellativo.

Ora qualche conclusione dai dati fin qui riportati. L'assunzione del vino italiano nei menù dei pranzi ufficiali avviene agevolmente e, una volta imposta, non conosce movimenti di caduta od oscillazione. Discorso tutto diverso per canoni gastronomici che resistono a contaminazioni territoriali che indeboliscono il modello della cucina internazionale. Ma certamente si nota il portato della decisione, presa nel 1908, di sostituire con l'italiano la lingua francese nei menù. Le conseguenze si notano immediatamente anche nelle scelte gastronomiche.

Passiamo al pranzo in cui si trova l'unica menzione di maccheroni. È il 21 maggio del 1924, al Quirinale sono ricevuti a colazione i «signori partecipanti alla Conferenza Internazionale dell'emigrazione ed immigrazione». Vengono serviti:

Maccheroni alla diplomatica  
Prosciutto ed involtini di vitelle con salsa Cumberland  
Asparagi in salsa maltese  
Pollastre e quaglie arrosto  
Insalata alla veneziana  
Pasta alla napoletana con gelato di pesche

---

<sup>35</sup> Ricetta assai nota e codificata anche dalla cucina francese ne A. ESCOFFIER, *Il libro dei menù*, cit. p. 62.

Al di là dei «Maccheroni alla Diplomatica», dei quali solo parzialmente si indica la preparazione, pochi sono i riferimenti alla cucina nazionale. Tale riconoscimento avverrà piuttosto tardi, in epoca fascista, dato questo poco significativo; ciò che conta è che avvenne durante una conferenza sull'emigrazione. Nello stesso anno un altro menù risulta ispirato a linee guida piuttosto informali e libere di spaziare in contesti di preparazione che possiamo definire nazionali. È il 26 novembre ed ospite al Quirinale è l'Ambasciatore di Francia. Le vivande servite sono:

Crema alla Reale  
Frittura assortita alla Veneziana  
Spuma di aligusta all'ambasciatrice  
Carciofi alla romana  
Beccacce arrosto con crescione  
Insalata all'italiana  
Gelato alla principessa  
Coppe con pasticceria  
Grissini al formaggio

#### **4. Le scelte della Repubblica. I menù dei pranzi ufficiali nelle carte del Servizio di Intendenza del Quirinale (1948-1962)**

##### **Setteennato Einaudi**

Il pranzo ha una struttura fissa che inizia sempre con un «Consumato in tazza» (che a partire dal 1950 diventa «Ristretto in tazza»). Il modello è quello francese perché, soprattutto all'inizio non vi è alcuna traccia del primo piatto. Dopo il consumato si passa al pesce (a volte le uova) e poi alla carne. Qualcosa comincia a cambiare dalla colazione dell'11 aprile 1951 quando, in occasione del pranzo ufficiale per la Duchessa di Edimburgo, viene scelto un menù che offre, dopo il ristretto in tazza, il timballo di ravioli all'italiana che sostituisce il pesce. Ma è solo un caso perché nel pranzo offerto il 24 novembre del 1952 al re Federico di Danimarca su tre menù in cui solo in uno non vi è primo piatto («Spuma di ravioli all'italiana» e «Spuma di tagliatelle») viene scelto quello senza primo piatto con la classica successione ristretto in tazza, pesce, carne, contorni e dolce. Nel 1953 (14 gennaio per il cardinale Borgoncini Duca) viene scelto un «Risotto alla veneziana» che sostituisce il pesce ma viene scartata una «Spuma di tagliatelle». «Spuma di tagliatelle» che compare spesso nelle proposte di menù, ma che difficilmente raggiunge la collocazione nel pranzo ufficiale. Anche il 24 febbraio 1953 un «Timballo di ravioli all'italiana» sostituisce due offerte classiche (colazione in onore dei membri della Cee). «Timballo di tagliatelle» e «Risotto alla veneziana» che vengono proposti anche il 13 febbraio del 1954 per il primo ministro del Canada a cui viene servito un «Timballo di ravioli all'italiana» e come dolce la «Cassata alla siciliana».

L'11 dicembre del 1954 ha luogo un pranzo offerto agli amici del presidente del periodo trascorso in Svizzera in cui compaiono cose davvero un po' particolari che non avrebbero trovato posto in un ufficiale. Intanto il ristretto prende la denominazione «all'italiana», segue «Galantina di pollo con gelatina», «Cinghiale al forno», «Legumi vari», «Insalata di stagione», «Gelato alla nocciola», «Pasticceria e frutta». Il 20 dicembre 1954 al Ministro degli esteri argentino viene servito un «Risotto alla certosina» (ancora scartata la «Spuma di tagliatelle»).

L'11 dicembre 1955 avviene una colazione privata offerta al Presidente del Consiglio dei Ministri francese dove si può ripercorrere la correzione di un documento in cui dai «Ravioli alla romana» si passa alla «Pasta alla napoletana».

Il 31 gennaio del 1955 in occasione del Ministro Esteri e Presidente del Consiglio turco c'è un «Timballo di ravioli all'italiana», vengono invece scartati i «Maccheroni all'ammiraglia».

I primi piatti aumentano a contatto con colazioni varie e non ufficiali («Lasagne alla bolognese», «Timballo di ravioli alla romana», «Crespelle all'italiana», ma anche «Fonduta con tartufi d'Alba» -

non dimentichiamo che Einaudi era piemontese). E ci sarebbe anche la notazione di «Maccheroni alla gastronomica» che però chissà dove sono.

Nelle cerimonie ai brodi segue sempre un piatto che però non è mai un primo piatto («Sformato di formaggio» o «Riso pilaff», seguito da pesce e carne spesso carne bianca).

Mentre molto interessante che il 24 settembre del 1953 in occasione del pranzo del Consiglio dei Ministri di Grecia, vi sono delle carte che indicano che al personale di servizio viene servito un piatto di spaghetti.

### **Settennato Gronchi 1956-1962**

Anche se c'è una prima fase in cui anche qui dove al ristretto in tazza seguono uova o sformati di vario genere, oppure viene servito il pesce, si può tranquillamente affermare che viene data una forma più italiana alla struttura del pasto e il primo piatto comincia a diffondersi. Il «Ristretto in tazza» non scompare, segue un primo ed un secondo di carne. Il primo piatto, però, è sempre molto sontuoso e ricco: un timballo, una spuma, un vol au vent. Più semplice il primo piatto offerto il 16 aprile del 1957 al Presidente dell'Islanda, cui vengono serviti dei «Maccheroni gratinati». Mentre il 15 novembre del 1955 ai reali di Danimarca è offerto un «Timballo di maccheroni» e il 31 marzo del 1955 al presidente del Consiglio thailandese un «Timballo di ravioli». Sono interessanti da seguire anche le sostituzioni all'ultimo minuto, nel passaggio dalla minuta al menù. Il 28 agosto 1960 al Re e alla Regina di Grecia viene opzionato un «Timballo di tortellini» cui sono preferite le «Uova in bellavista». Il giorno dopo allo Scià ad un «Timballo alla certosina» viene preferito un «Riso pilaff alla Montecristo».

Questo per il menù del pranzo ufficiale. Nella stessa circostanza, però, e con gli stessi ospiti, ma alla tenuta di Castelporziano dove l'atmosfera è ufficiosa, vengono serviti i «Maccheroni all'ammiraglia».

All'ambasciatore degli Stati Uniti, l'11 marzo del 1961 viene servito un «Timballo di tagliatelle».

A differenza del settennato Einaudi, Gronchi opera le proprie scelte prendendo singoli piatti dalle opzioni proposte e lavorando con un maggiore eclettismo.

Il 25 maggio del 1961 agli ambasciatori di Argentina, Brasile, Perù ed Uruguay il «Soffiato di tagliatelle» vince sul «Timballo di riso alla certosina» e sulle «Uova alla genovese». Una simile scelta il 7 giugno 1961 per il Re e la Regina del Belgio quando viene preferito un «Risotto alla Serenissima».

Il 10 ottobre del 1961 al Segretario generale della Nato sono offerti i «Ravioli all'italiana». Il 16 marzo del 1962 al presidente del Costa Rica un «Timballo di riso alla certosina». Il 9 maggio del

1957 al Presidente della Repubblica francese un «Timballo di tagliatelle» ed una «Insalata romana». Si può certamente notare una più netta cesura a partire dagli anni Sessanta. Ma ci sono altre interessanti inserzioni del modello italiano di cucina. In estate la proposta di «Prosciutto con fichi e melone» oltre alla rilevante frequenza con cui vengono serviti i «Carciofi alla romana».

Le fonti, poi indicano anche molti dettagli per ciò che attiene l'alimentazione della servitù ed i pasti del Presidente al di fuori delle occasioni ufficiali (molto graditi e ricorrenti gli «spaghetti alle vongole» e la sera la «pastina in brodo». Mentre la servitù mangia quasi ogni giorno «Pasta al sugo» e «Fettina».

Interessante nelle note di spese le indicazioni per i rifornimenti in cui si parla della necessità di acquistare per integrazione al vitto familiare: «bollito, spaghetti e conserva in scatola».



### 3 IL TOURING CLUB ITALIANO E LA COSTRUZIONE DI UN MODELLO GASTRONOMICO NAZIONALE.

#### PASTA E CUCINA ITALIANA NELLE TRE EDIZIONI DELLA *GUIDA GASTRONOMICA D'ITALIA* (1931-1984)

##### 1. Stereotipo turistico e nuovi modelli di fruizione del territorio: le scelte del Touring Club Italiano.

Il Touring Club Italiano – in origine Touring Club Ciclistico Italiano – nasce e si struttura nella Milano borghese di fine Ottocento. I promotori dell’iniziativa, poche decine di esponenti della borghesia industriale ambrosiana già soci del circolo ciclistico cittadino Veloce Club, si radunano presso Piazza del Duomo l’8 novembre 1894<sup>1</sup> animati da un forte desiderio di modernizzazione e di «nazionalizzazione laica del paese»<sup>2</sup>. Da oltre un secolo l’associazionismo animava la vita cittadina contribuendo ad identificare il notabilato entro una cornice che ne connotava da un lato l’appartenenza sociale e dall’altro il ruolo di *intelligenza*. Ma qualcosa stava iniziando a cambiare. Proprio la fondazione ed i primi anni di vita del Touring Club Italiano (da qui TCI) possono essere utili a comprendere il mutamento in atto. Come sottolinea Marco Meriggi il TCI è una di quelle:

«iniziative associative di impronta sempre più massificata, anonima, impersonale. Iniziative partorite ancora, magari, nell’ambito del municipio, ma bisognose di distendersi in quella dimensione nazionale che ai notabili riusciva ostico toccare con mano e che la meno pretenziosa e orgogliosa borghesia minore, invece, sapeva raggiungere privilegiando il piano dell’organizzazione rispetto a quello della familiarità»<sup>3</sup>.

La notazione ci consente di riflettere sulle spinte che agiscono alla base dell’impianto associativo, caratterizzato dalla prevalenza di un’iniziativa che si propone ambizioni di respiro nazionale, con un pragmatismo in parte influenzato dal clima positivistico di fine secolo, ma alimentato, altresì, da suggestioni provenienti dalla nascente società di massa. Fin dai suoi primi anni di vita il TCI evidenzia un intento d’azione che, attraverso logiche politicamente neutre e socialmente interclassiste, garantisce un consapevole orientamento di gestione e pianificazione, definito da Susanna Raccagni come un vero e proprio «governo del tempo

<sup>1</sup> Primo modello cui si uniformarono tutte le iniziative di carattere simile fu il Cyclists’ Touring Club Inglese, fondato nel 1878. Contemporaneamente al TCI videro la luce anche il Touring francese e belga.

<sup>2</sup> M. MERIGGI, *Milano borghese*, Venezia, Marsilio, 1992, p. 188. Sul ruolo delle associazioni nel processo di *nation building* Daniele Bardelli chiarisce: «[...] l’omogeneizzazione nazionale, processo contrastato e difficile sul piano delle strutture materiali, si basò in larga parte sugli aspetti culturali e ideologici e sul costume, contribuendo a formare una borghesia nazionale che si sentiva tale sul piano del conformismo ideologico e trovava i suoi valori comuni nell’alfabeto umanistico e patriottardo, nel linguaggio ufficiale della politica e della scuola, dei giornali e della burocrazia. Su questi fattori essa fondò la coincidenza degli interessi personali e degli imperativi sociali, sacrificando tempo ed energie per cause che, nella loro multiforme varietà, erano tutte ricondotte a quella nazionale». D. BARDELLI, *L’Italia viaggia. Il Touring Club, la nazione, la modernità 1894-1927*, Roma, Bulzoni, 2004, p. 32.

<sup>3</sup> M. MERIGGI, *Milano borghese*, cit., p. 187.

libero»<sup>4</sup>. Primo passo verso tale direzione è la promozione della bicicletta – ma nei primi numeri della rivista associativa veniva chiamata il «bicicletto»– vista come vettore di modernità, autonomia individuale e sanità fisica<sup>5</sup>. La pratica velocipedistica, quasi del tutto sconosciuta presso le classi lavoratrici<sup>6</sup>, è attività diffusa fra la borghesia, soprattutto settentrionale e cittadina, che privilegia il «loisir dinamico»<sup>7</sup> (bicicletta, alpinismo, escursionismo<sup>8</sup>) rispetto alla categoria dell'*otium* aristocratico da cui cerca di prendere distanza<sup>9</sup>. Ed è proprio a partire da sport<sup>10</sup> e turismo-escursionismo che il Touring elabora una propria idea di nazione<sup>11</sup>, definita dalla necessità di scoprire e valorizzare i paesaggi – storico-artistici, ambientali e folclorici<sup>12</sup> – del paese.

---

<sup>4</sup> S. RACCAGNI, *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, in «Cheiron», a. V, n. 9-10, 1988, pp. 233-256.

<sup>5</sup> La promozione della pratica sportiva avvenne, non solo in Italia, in seguito alle scelte delle classi privilegiate. Nel caso del TCI Raccagni sottolinea: «La filosofia della bicicletta si alimentò di quell'ambiguo filantropismo che, propagandando la necessità di una vita sana all'aria aperta, mal celava le prime malefatte dell'inurbamento e della concentrazione industriale.» S. RACCAGNI, *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, cit., pg. 237.

<sup>6</sup> «Il ciclismo nell'ultimo scorcio dell'ottocento era ancora una pratica tutt'altro che popolare, piuttosto esercitata da persone istruite e di buona famiglia, con gli occhi rivolti all'avvenire e aperte alle istanze di rinnovamento sociale». D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., p. 100.

<sup>7</sup> Si veda N. PORRO, *Identità, nazione, cittadinanza: sport, società e sistema politico nell'Italia contemporanea*, Roma, Seam, 1995, p. 39.

<sup>8</sup> La pratica sportiva in Italia risulta legata, fin dalle origini negli ultimi decenni del XIX secolo, ad un fenomeno associativo. Alcune date lo testimoniano: nel 1863 è fondato il Club Alpino Italiano, nel 1869 la Federazione Ginnastica, nel 1879 il Royal Yacht Club, nel 1882 il tiro a segno, nel 1885 l'Unione Velocipedistica, nel 1888 il Rowing Club, nel 1895 la Federazione Tennis e la Federazione Nuoto, nel 1898 l'Unione Podistica e la Federazione Football, nel 1898 l'Automobil Club d'Italia. Una situazione non priva di conseguenze nell'evoluzione della cultura sportiva italiana. Come nota Stefano Jacomuzzi: «Va messo in risalto quindi questo aspetto associativo in un contesto storico sociale che assiste appunto, in tutti i campi, al fiorire dell'associazionismo, anche perché la diffusione dell'attività sportiva non incide che marginalmente nei comportamenti delle masse popolari. Sostanzialmente i "giochi della domenica" restano immutati per gran parte delle popolazioni: lo sport non influenza quasi per nulla le abitudini e le scelte del tempo libero – per altro molto scarso e precario – della gran massa degli italiani. In queste condizioni la tendenza a darsi organizzazioni unitarie diviene elemento di grande interesse, sia perché qualifica una scelta eminentemente agonistica – e quindi di élite – con l'estendersi e il regolarizzarsi della normativa, sia perché risponde a una tendenza generale, che sostituisce all'iniziativa autonoma e comunque limitata nei fini e nelle prospettive, le esigenze più ferree delle grandi organizzazioni, dei complessi e vasti rapporti, delle sistemazioni gerarchiche. Lo sport è destinato a divenire una questione di vertice, senza aver neppure tentato di esercitare la sua funzione primaria – che appare già irrimediabilmente compromessa – di creare una mentalità e un abito sportivo.» S. JACOMUZZI, *Gli sport*, in *Storia d'Italia*, vol. V, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1973, pp. 911-935; p. 924-5.

<sup>9</sup> La categoria classica dell'*otium* di matrice aristocratica è stata spesso utilizzata in contrapposizione alle modalità di fruizione del tempo libero – o "tempo liberato" – in epoca capitalistica. Più che di una netta contrapposizione si tratta di comprendere i livelli di coesistenza dei due modelli. Si veda G. TURNATURI, *Divertimenti italiani dall'Unità al fascismo*, in A. CORBIN (a cura di) *L'invenzione del tempo libero 1850-1960*, Roma-Bari, Laterza, 1996, pp. 183-212. Per gli stessi temi nell'ambito della storia del Touring si veda S. RACCAGNI, *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, cit., pp. 237-243.

<sup>10</sup> Sull'importanza dello sport quale potente suscitatore di "entusiasmi nazionali" si veda S. JACOMUZZI, *Gli sport*, cit., p. 915.

<sup>11</sup> Sul ruolo del TCI nell'opera di costruzione e valorizzazione dell'idea di nazione poggiano tutte le ricognizioni storiografiche dedicate all'argomento. Da R.J. BOSWORTH, *The Touring Club Italiano and the nationalization of the Italian bourgeoisie*, in «European History Quarterly», vol. 27(3), 1997, pp. 371-410 a S. PIVATO, *Il Touring Club Italiano*, Bologna, Il Mulino, 2006; da S. RACCAGNI *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, cit. a D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit. L'interpretazione storiografica corrente privilegia la tesi secondo cui nel Touring siano confluite, a cavallo fra XIX e XX secolo, istanze borghesi capaci di giocare un ruolo centrale nella nazionalizzazione di abitudini e modelli mentali. Per l'importanza delle logiche nazionalistiche in seno al Touring (numerosi soci erano anche membri dell'Associazione Nazionalista Italiana, della Dante Alighieri o della Società Geografica Italiana) si veda R.J. BOSWORTH, *The Touring Club Italiano and the nationalization of the Italian bourgeoisie*, cit. p. 385.

<sup>12</sup> L'attenzione del TCI per il patrimonio folclorico italiano è testimoniata dalle numerose iniziative di promozione lanciate dalle pagine della rivista mensile «Le vie d'Italia». Solo a titolo d'esempio nel 1931 viene bandito un concorso fotografico a premi nel quale le immagini più belle inviate dai soci venivano pubblicate. Nella difesa del folclore si evidenzia una volontà di tutela che penetra nei contesti quotidiani, trattati come serbatoio di italianità da celebrare. Si veda «Le vie d'Italia», a. XXXVI, n. 5, pp. 81-92.

Anche se sul mercato editoriale non mancano guide turistiche dedicate all'Italia<sup>13</sup>, meta di viaggio fin dai tempi del Grand Tour<sup>14</sup>, sono scritte e pubblicate per lo più da stranieri, pensate per viaggiatori che provengono dall'estero<sup>15</sup>. Quasi sconosciuto all'interno dei propri confini il paese necessita della messa a punto di nuovi strumenti appositamente pensati per *guardarsi* dall'interno<sup>16</sup>. Si tratta di un compito che presuppone il passaggio dell'Italia da luogo inteso prevalentemente come «entità culturale, concetto geografico, ideale letterario»<sup>17</sup>, a nazione capace di elaborare una propria storia ed un proprio immaginario<sup>18</sup>. Il Touring si assume la responsabilità<sup>19</sup>, ed insieme il vantaggio, di fungere da autore e voce narrante di tale storia che, attraverso la pratica turistica, servirà al fine pedagogico di consolidare il senso di appartenenza nazionale<sup>20</sup>. Ma non è tutto: attraverso l'azione capillare di cartografia intrapresa a partire dal 1906<sup>21</sup> l'associazione milanese sceglie e rappresenta i luoghi, legittimando la propria *oggettiva* visione del paese<sup>22</sup>.

In un periodo in cui nuovi mezzi di locomozione rendono più agevoli gli spostamenti individuali<sup>23</sup> il turismo si apre verso un pubblico eterogeneo. Grazie alle strade ferrate i viaggi di media e lunga percorrenza hanno già subito una rivoluzione per tutto il corso dell'Ottocento. Ma è con l'avvento della bicicletta, che pur limita la portata della distanza percorribile, che il mutamento subisce un'accelerazione in quanto il viaggio per diporto viene intrapreso in totale autonomia, con la possibilità di stabilire tappe e destinazioni senza limiti apparenti. Nel breve

<sup>13</sup> Le guide Murray vengono pubblicate negli anni Quaranta, seguite a breve distanza dalle Forster. Contemporaneamente alla diffusione delle ferrovie, a partire dai primi anni Sessanta, escono i tre volumetti della Baedeker dedicati all'Italia. Uniche guide italiane presenti sul territorio sono quelle dedicate ai "viaggiatori per negozio" di Vallardi, e, più tardi, di Treves. Su tali argomenti si veda L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, in *Storia d'Italia*, V, *Il paesaggio*, Torino, Einaudi, 1982, pp. 367-428.

<sup>14</sup> Per l'importanza che il primo turismo d'élite ebbe nel confronto della creazione di un'immagine del paese si veda: C. DE SETA, *L'Italia nello specchio del "Grand Tour"*, in *Storia d'Italia*, Annali V, *Il paesaggio*, Torino, Einaudi, 1989.

<sup>15</sup> Ancora nel 1925 il flusso turistico in Italia è definito "industria del forestiero". *Il movimento turistico in Italia durante il 1925*, in «Le vie d'Italia», a. XXXIII, n. 2, p. 261.

<sup>16</sup> Si veda R.J. BOSWORTH, *The Touring Club Italiano and the nationalization of the Italian bourgeoisie*, cit. p. 382.

<sup>17</sup> D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., p. 24.

<sup>18</sup> Si veda D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., p. 30; S. Pivato, *Il Touring Club Italiano*, cit. 87.

<sup>19</sup> La redazione di guide turistiche e cartine geografiche permette alle borghesie nazionali di selezionare luoghi e monumenti per stabilizzare gusti e sensibilità. Su tali argomenti si veda L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, cit., pp. 375-379. Un chiarimento teorico su tali meccanismi si pone a partire dalla riflessione di P. BOURDIEU, *La distinzione: critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 1983, il quale evidenzia l'importanza delle «operazioni di selezione di particolari oggetti ed azioni, espressione dei rapporti sociali vigenti, operanti ad un livello di "esperienze corporee profondamente inconse.» *Ibidem*, p. 76.

<sup>20</sup> Si veda D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., pp. 160-170.

<sup>21</sup> La *Carta turistica d'Italia* in scala 1: 250.000 (sviluppata a partire dalla 1:100.000 dell'IGM) viene pubblicata fra il 1906 ed il 1914, data a partire da cui il TCI inaugura un autonomo ufficio cartografico. Alcune notazioni sulla genesi della *Carta* si trovano in E. MEYER, *Turismo e storia della produzione cartografica: la carta del T.C.I. al 250.000*, in [http://www.touringclub.it/Pdf/Centro\\_Documentazione/StoriaCartografia250.000.pdf](http://www.touringclub.it/Pdf/Centro_Documentazione/StoriaCartografia250.000.pdf) (febbraio 2009).

<sup>22</sup> Per l'importanza della cartografia ai fini della percezione del territorio si veda F. FARINELLI, *I segni del mondo: immagine cartografica e discorso geografico in età moderna*, Scandicci, La Nuova Italia, 1992.

<sup>23</sup> L'analisi del turismo negli anni a cavallo fra XIX e XX secolo impone uno sguardo che privilegia le modalità del processo di mutamento nell'ambito della nascente società di massa. All'origine della quale permangono profonde connessioni con l'evoluzione della circolazione e dei viaggi nei secoli che precedono l'avvento dei mezzi di trasporto veloci. Per tale piano di continuità si veda D. ROCHE, *Humeurs vagabondes, de la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 2003.

volgere di pochi anni, all'inizio del nuovo secolo, sarà l'automobile<sup>24</sup> a completare tale *conquista del territorio*. La differente percorribilità degli spazi muta la percezione dei luoghi che si trasformano in contesti *altri*, da esperire con adeguati strumenti conoscitivi. È proprio in tale *vuoto di contenuti* che il TCI agisce, elaborando una struttura di apparati e informazioni indispensabili alla nuove possibilità di movimento<sup>25</sup>. Si tratta di un compito che i fondatori<sup>26</sup> affrontano con l'entusiasmo che sovente accompagna le epoche di trasformazioni caldamente attese. In tal senso è importante sottolineare il legame strettissimo fra l'associazione ed i soci che ne furono l'anima fin dagli esordi. Una figura come quella di Luigi Vittorio Bertarelli, presidente del Touring fino alla sua morte nel 1927, testimonia – come suggerito da Bosworth e Pivato – meglio di molte dettagliate analisi, dello spirito e della filosofia che animano il Club. Nato nel 1859 in una famiglia della media borghesia industriale milanese<sup>27</sup> dalle alterne fortune, Bertarelli è uno sportivo dilettante e versatile, appassionato viaggiatore che si interessa di speleologia, alpinismo e bicicletta. La sua passione sportiva riflette una scelta morale precisa che lo spinge a muoversi lungo itinerari volutamente accidentati con lo spirito del pioniere<sup>28</sup>. È a contatto con simili personalità che libera iniziativa individuale, salute, velocità ed intraprendenza diventano valori fondanti, oltre che nel contesto lavorativo, anche nella gestione del tempo libero.

Sottolineare l'importanza della soggettività dei fondatori nelle scelte compiute dall'associazione non deve fare altresì dimenticare che la storia del TCI è anche storia di un ceto imprenditoriale interessato all'affermarsi di pratiche che presuppongono la diffusione dei consumi e l'evoluzione del mercato. Come suggerisce Raccagni: «la gestione del tempo libero da parte del turismo fu improntata dalla saldatura con il mercato.»<sup>29</sup>

---

<sup>24</sup> In soli undici anni si struttura gran parte del comparto automobilistico italiano: nel 1899 viene fondata la Fiat, nel 1906 la Lancia, nel 1910 l'Alfa Romeo. La Pirelli esisteva già fin dal 1872: nel 1890 inizia a produrre pneumatici per biciclette e nel 1901 per automobili.

<sup>25</sup> Per una ricostruzione del retroterra psicologico e ideale da cui mossero i fondatori si vedano L. V. BERTARELLI, *L'Italia e il Touring negli scritti di Luigi Vittorio Bertarelli*, Milano, Touring Club Italiano, 1927 e G. VOTA, *I sessant'anni del Touring Club Italiano 1894-1954*, Milano, Touring Club Italiano, 1954. Entrambe opere di riferimento per la storia del turismo in Italia. Sul clima delle origini associative si veda la ricostruzione di D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., pp. 36-62.

<sup>26</sup> La dirigenza del Touring si concentrò ben presto nelle mani di quella che Bardelli definisce la *triade* costituita da Federico Johnson, Luigi Vittorio Bertarelli e Riva. Fra i tre non mancarono dissidi legati soprattutto al diverso peso dato al vincolo associativo. Per tale questione si veda D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., pp. 145-147.

<sup>27</sup> Come già sottolineato attraverso le riflessioni di Meriggi è impossibile comprendere la storia del Touring senza tenere conto della città entro la cui gli orientamenti che animarono l'associazione maturarono la propria tradizione culturale. Di Mauro nota: «Bertarelli, i membri del Consiglio del Touring, i soci erano animati da uno spirito patriottico-risorgimentale che per la parte migliore può ben farsi risalire a Cattaneo – il TCI all'origine è istituzione profondamente ambrosiana». L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, cit. p. 394. Eppure non si tratta di rilevare semplicemente la continuità di una tradizione: nell'epoca alla quale ci riferiamo Milano era l'unica città industriale d'Italia in cui esisteva una classe imprenditrice che «considera lo svago e il divertimento come una giusta ricompensa per il duro lavoro». S. PIVATO, *Il Touring Club Italiano*, cit., p. 72.

<sup>28</sup> Si veda R.J. BOSWORTH, *The Touring Club Italiano and the nationalization of the Italian bourgeoisie*, cit., p. 384 e S. PIVATO, *Il Touring Club Italiano*, cit., p. 85. Molte notizie sul ruolo di Bertarelli si trovano anche in L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, cit.

<sup>29</sup> S. RACCAGNI, *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, cit., p. 245.

Il passaggio dal piano dei valori a quello della realtà avviene grazie ad una capillare azione condotta dal TCI per favorire la gestione del territorio, compito per cui le istituzioni statali mostrano una certa inerzia. L'analisi di Bardelli evidenzia almeno cinque campi di intervento programmatico dell'associazione milanese<sup>30</sup>: individuazione delle località degne di nota e approntamento delle segnaletiche necessarie al loro raggiungimento; elaborazione di informazioni riguardanti tracciati, distanze, punti di appoggio medici e di posta<sup>31</sup>; cartografia nazionale<sup>32</sup>; presidio del territorio attraverso la presenza di consoli associati; costituzione di una biblioteca turistica<sup>33</sup>.

L'attenzione per le condizioni della viabilità risulta primaria. Come nota Pivato alla direzione del Touring appare evidente che:

«La modernizzazione del paese passa in primo luogo proprio attraverso una adeguata rete di comunicazione e di trasporti. Le strade non avrebbero accorciato solo la nozione di spazio e di tempo rendendo più celere il trasporto delle merci o il semplice diporto a scopi turistici. Di più: attraverso le strade sarebbero transitate più velocemente anche quelle idee legate alla modernità che avrebbero trasformato mentalità, usi, costumi delle zone più arretrate del paese. Si sarebbero altresì resi continui e stabili i rapporti fra città e campagna fra settentrione e mezzogiorno.»<sup>34</sup>

È un compito complesso, che si origina da finalità patriottiche, edonistiche ed utilitaristiche, cui soci e rilevatori si dedicano con una dedizione che sortisce, fuori dal contesto associativo, effetti che testimoniano di un legame con le istituzioni statali. L'azione del TCI funge da vera e propria spinta nei confronti della presa d'atto di una necessità d'intervento da parte dello stato<sup>35</sup>, tanto che alcuni punti programmatici dell'associazione vengono recepiti, accolti e

<sup>30</sup> D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit. pp. 13-20.

<sup>31</sup> Fra le primissime iniziative del Touring ci furono campagne per dotare di indicatori di destinazione e percorso i margini delle strade italiane.

<sup>32</sup> Attività di rilevazione cartografica affiancano e completano la produzione delle carte dell'IGM, da cui si origina una ricca produzione di mappe e guide stradali. Il rilievo cartografico diviene stimolo per l'edizione della *Guida d'Italia* a base regionale, conosciuta come Guida Rossa.

<sup>33</sup> La *Guida d'Italia*, progettata sin dal 1901, cominciò ad essere pubblicata a partire dal 1914. Si tratta di un'opera fondamentale per cogliere l'evoluzione della cultura turistica in Italia. «Per avere un'idea di quella che Bertarelli aveva definito un'opera di valore popolare basti pensare che i sedici volumi della Guida d'Italia sostituiscono i tre della Beadaker, che la loro diffusione complessiva raggiunge oltre i sei milioni di copie. Mai, precedentemente, l'Italia era stata compendiata in un elenco così vasto di dati storici, naturalistici ed artistici. [...] Ogni volume di apre con uno sguardo d'insieme introduttivo ai caratteri generali della regione descritta; seguono una serie di informazioni pratiche (la stagione migliore per iniziare il viaggio, i mezzi di trasporto, notizie sul folklore e le feste paesane, nonché indicazioni di alberghi, pensioni e trattorie) di seguito la parte itineraria nella quale vengono descritti i centri cittadini attraverso cenni storici, urbanistici e soprattutto di storia dell'arte.» S. PIVATO, *Il Touring Club Italiano*, cit., pp. 85-6.

<sup>34</sup> S. PIVATO, *Il Touring Club Italiano*, cit., p. 80. Su tali argomenti si veda D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., p. 214.

<sup>35</sup> Nel 1932, durante il regime fascista, il ruolo del Touring fu "istituzionalizzato" attraverso la nomina a membro permanente della commissione governativa di tutela dei beni culturali e ambientali (Consulta per la Tutela delle Belle Arti). Sul rapporto fra TCI e stato italiano Bardelli scrive: «Pur presente ufficialmente in organismi ministeriali e nonostante la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni nelle sue commissioni, il Touring fu bene attento a non travalicare il confine che separa società e politica, in virtù di una riconosciuta differenza di piani e per il fatto di percepire l'interesse particolare, nel nostro caso quello turistico, nel suo valore nazionale, quindi come fattore di coesione piuttosto che di differenziazione. In questo senso va colta la funzione sussidiaria che il Touring svolge nei confronti dello Stato, nel delicato momento della stabilizzazione seguente al processo di unificazione e del confronto con le conseguenze sociali, e non solo, dell'industrializzazione del paese. Gli uomini del gruppo dirigente del sodalizio furono consapevoli dell'importanza che poteva avere la loro opera, conoscendo il ruolo che le associazioni private avevano svolto negli altri paesi europei di più antica unificazione e di maggiore progresso: senza nulla chiedere o rivendicare in sede istituzionale, compirono quello che sentivano come dovere di cooperazione allo sviluppo nazionale, anticipando e provocando l'iniziativa delle istituzioni, integrandone l'opera lenta e sopperendo alle iniziative di realizzazione. Data la perizia del sodalizio ad agire in questa direzione, anche altre meno forti associazioni gli si rivolsero per vedere meglio rappresentate le proprie istanze a fronte della misera



garantiti dalle volontà della classe politica dirigente. Si costituisce un'interconnessione che, seppur mai assicurata sul piano della continuità, genera esiti che la sola azione associativa difficilmente avrebbe sortito. Solo pochi esempi a conferma di quanto affermato: nel 1898 viene fondato l'Automobile Club d'Italia, nel 1907 viene imposto il riposo domenicale nelle fabbriche, nel 1909 si disputa il primo Giro d'Italia, nel 1919 nasce l'Ente Nazionale Italiano per il Turismo. Eppure c'è di più: se si è d'accordo nell'affermare che il TCI ha reso possibile nascita ed evoluzione di una politica turistica in Italia ecco allora che le scelte statali avviano un processo in cui la volontà di delega dall'alto viene raccolta da chi dimostra interesse e capacità di *supplenza*. L'analisi di Raccagni chiarisce in poche righe il processo in questione:

«In una fase di realtà politica informe, il non intervento dello stato funzionò come delega o appalto a chi – ente o associazione – avesse saputo assumere il ruolo di tutore generale degli interessi turistici. La storia del Touring è in larga parte la storia di chi ha assolto a questo compito. “L'operazione non è stata per nulla conflittuale alle forze che avevano diretto la costituzione dello stato italiano. Si è trattato piuttosto di un processo culturale complementare, del tutto interno al quadro tracciato dai ceti dominanti e destinato a interferire nella dinamica complessiva degli interessi economici, favorendo lo sviluppo di alcuni settori del mondo produttivo. L'ideologia nazionale del suo programma fu l'anticamera per il consenso alla rappresentanza degli interessi turistici.»<sup>36</sup>

Fra i tanti impegni affrontati dall'associazione milanese c'è anche quello dello sviluppo della ricettività alberghiera, argomento che sta alla base della pubblicazione, a partire dai primi anni del Novecento, svariati opuscoli e manuali<sup>37</sup>. Nell'aprile 1925 esce anche un periodico tematico, edito in collaborazione con l'Enit, dal titolo “L'albergo in Italia”, che per 19 anni resterà riferimento primario del settore. L'intento della rivista è chiaro fin dalle prime pagine:

«Ovunque è un'affannosa corsa al progresso. Guai a chi non si sarà tenuto alla pari! I problemi alberghieri hanno connessioni di portata enorme sui quali la mentalità generale del nostro paese è ben lontana dal meditare. L'albergo crea città specializzate come quelle climatiche di montagna di cui la Svizzera è maestra, come quelle di mare, ove le bagnature collegano interessi talora colossali. Intiere riviere marine e lacuali ricevono un'impronta caratteristica di strade, ville, giardini e soprattutto alberghi. Da Sanremo a Bordighera ne abbiamo un bell'esempio: ma quale esempio sarà senza pari più grande è la creazione francese d'oltre confine, che si prolunga in tutta la Costa Azzurra! Quante centinaia di milioni sono state colà investite, senza che quella riviera possa dirsi di natura diversa dalla nostra? Altre riviere si sono andate anche da noi trasformando: quelle del Verbano, del Lario e del Garda ad esempio, ma che sono mai esse quando messe in confronto, per citarne una classica, di quella del Lemano, da Villeneuve a Losanna? Eppure sappiamo bene che i nostri tre maggior laghi sono almeno altrettanto belli degli svizzeri. È dunque stato l'uomo che ha saputo colà approfondire e creare inaudite ricchezze? Altre città sono dedicate alle cure salutari. Abbiamo anche noi impianti grandiosi, ma ve ne sono all'estero alcuni cento volte superiori ai nostri. Basta pensare a Vichy piuttosto che a Aix les Bains piuttosto che a Wiesbaden. Eppure quelle sorgenti hanno le pari o superiori fra noi e ne contiamo altre efficacissime, uniche, che l'estero non ha e soprattutto ne possediamo un numero infinito che non abbiamo ancora saputo sfruttare, neppure nella più modesta maniera.»<sup>38</sup>

---

udienza e della ancora minore soddisfazione che ricavano presso le autorità». D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., p. 266.

<sup>36</sup> S. RACCAGNI, *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, cit., p. 253.

<sup>37</sup> Nel 1914, ad opera del Touring Club Italiano, viene inaugurata a Milano la prima scuola alberghiera italiana, in seguito intitolata a Bertarelli.

<sup>38</sup> «L'albergo in Italia», a. I, n. 1, (1925), p. 3.



La questione dello sviluppo economico balza in primo piano. Se la valorizzazione artistica, storica paesaggistica e ambientale, condotta per lo più fra le pagine de «Le vie d'Italia», passa attraverso l'accento posto sulla ricchezza di bellezze che solo in seconda istanza richiama implicazioni economiche, qui l'intento del Touring spinge verso un'evoluzione del mercato finalizzata al profitto. Il *giacimento* Italia è stato scoperto: occorre ora essere in grado di sfruttare il filone. Trattando di promozione alberghiera poco più avanti si legge:

«In particolare ci rivolgiamo ai medi e piccoli alberghi. Sono essi che presentano le maggior deficienze, mentre interessano la clientela di gran lunga più vasta. Vi è per loro un campo sterminato di miglioramenti radicali o particolari, che questa rivista presenterà in modo semplice e pratico, tale da permettere ad ogni medio o piccolo albergatore applicazioni larghe o modeste, secondo le direttive e i suoi mezzi».<sup>39</sup>

Il problema si pone su due livelli distinti: non si tratta solo di prendere esempio dall'estero<sup>40</sup> per avviare una politica di potenziamento del settore, ma di creare dal nulla, o quasi, quella fascia di alberghi e ristoranti che siano in grado di offrire servizi per la media borghesia. La fascia di mercato dei Grand Hôtel, alimentata da una nicchia di settore, non conosce crisi né abbisogna di direttive, poiché si conforma al consolidato modello internazionale di matrice francese. Ma al di sotto si apre un vuoto. In un articolo dedicato alle osterie si legge:

«Si provveda all'ospitalità per il viaggiatore di commercio o il professionista, per l'artigiano o l'operaio, per il turista – magari anche automobilista – che ama le cose semplici e il viver casalingo: per la gente senza soverchie pretese, epperò per una clientela che ha diritto ad ogni rispetto e che merita pure la sua parte di riguardo. [...] Il nostro pensiero va a quelle osterie che possono e debbono essere l'utile e necessario complemento all'attrezzatura alberghiera del Paese: quelle nelle quali, sia in città come in campagna, può trovare posto non soltanto l'operaio o il contadino, ma l'impiegato, il professionista, il viaggiatore, o per passare onestamente la sera, o per nutrirsi e abbeverarsi, o per riposare: tanto più preziose là dove alberghi non esistono, o sono insufficienti, o troppo lussuosi, come avviene per un verso nei luoghi isolati e per un altro nelle stazioni climatiche, nei centri di cura, nei luoghi di villeggiatura o sulle spiagge balneari. Sono lacune da colmare, è tutta una rete di piccole tappe e di modesti asili che si deve distendere sulla vasta rete delle infinite strade, per porgere un minimo di ospitalità al viandante nostrano, e, con premura e cortesia maggiori, al forestiere.»<sup>41</sup>

Avremo modo di riprendere il discorso sulle osterie, qui ci interessa sottolineare la portata dei compiti che l'associazione turistica si assume nei confronti della potenziale clientela costituita da «viaggiatori di commercio, professionisti, artigiani, operai, turisti, magari anche automobilisti», che, pur non potendo alloggiare negli alberghi di lusso mal si adattano al soggiorno in quei pubblici esercizi che, sebbene ben radicati nel territorio ed economici, risultano del tutto inadeguati alle loro esigenze. Come scrive Bertarelli:

«[...]molte meschine locande, non frequentate fin allora se non da una povera e rozza clientela paesana, si videro inaspettatamente all'esercizio dell'industria alberghiera, senza esservi preparate in alcun modo. [...] Trasformare

---

<sup>39</sup> *Ibidem*, p. 4.

<sup>40</sup> La guida Michelin, la cui prima edizione risale al 1901, dimostra come il settore ricettivo e turistico si sviluppi anche grazie ad una capillare opera di informazione dedicata ai viaggiatori che si spostano in automobile.

<sup>41</sup> *Miglioriamo le osterie: un'iniziativa bresciana*, «L'albergo in Italia», a. VII, n. 1(1931), pp. 7-11.

molte di quelle locande in piccoli alberghi puliti e civili è uno degli scopi che il Touring si propose fin dai primi anni della sua costituzione.»<sup>42</sup>

Nella totale disorganizzazione del settore, impreparato ad accogliere la portata di trasformazioni che condurranno lentamente all'avvento del turismo di massa, il TCI si trova ad avere una funzione che, come già osservato, sarà gestita in un regime di quasi assoluto monopolio.

## **2. La promozione turistica al servizio della valorizzazione del giacimento gastronomico nazionale: la *Guida gastronomica d'Italia* del Touring. Protagonisti, genesi ed obiettivi**

Proprio fra le pagine de «L'albergo in Italia» si inizia a trattare, con attenzione specialistica, del modello di ristorazione conforme alla nuova clientela turistica. Occorre dire che già nella *Guida d'Italia* – pubblicata per volumi a base regionale a partire dal 1914 – si potevano trovare brevi riferimenti a luoghi di ristoro e prodotti del territorio, si trattava tuttavia di informazioni ancora piuttosto vaghe. La pubblicazione del periodico, invece, riesce a muovere interessi settoriali intorno all'argomento alimentando il progressivo ampliamento del dibattito e delle iniziative. Nel 1928 prende vita il progetto della *Guida Gastronomica d'Italia*:

«L'idea da cui ha origine questo altro utile e piacevole lavoro dell'inesauribile Touring, già tanto benemerito, fu ventilata in un'adunanza del Rotary Club di Milano nella prima primavera del 1928 dopo una briosa improvvisazione del conte Emilio Turati, una calorosa adesione di Ugo Ogetti che formulò il piano dell'opera, subito accolto dal degnissimo Presidente del nostro caro e operosissimo Sodalizio turistico.»<sup>43</sup>

La presentazione, inserita nella Prefazione e redatta dal futuro senatore e sottosegretario all'Agricoltura Arturo Marescalchi, offre un paio di spunti alla riflessione. Sarebbe utile comprendere, ad esempio, perché un'iniziativa del Touring venga «ventilata in un'adunanza del Rotary Club di Milano». Studi recenti hanno evidenziato il ruolo preminente dell'associazione, nata negli Stati Uniti ma fin da subito riconosciutasi internazionale, per la promozione di una particolare etica borghese, funzionale all'enucleazione ed alla diffusione dei modelli propri della società di consumo americana<sup>44</sup>. Entrando nello specifico del Rotary italiano, Rambaldi si è soffermata sull'importanza che lo stesso ha avuto nel portare alla ribalta «homines novi» desiderosi di svolgere un ruolo di primo piano anche a livello nazionale in parte già esponenti, prestatosi all'imprenditoria, di alcune delle più antiche famiglie aristocratiche, o d'altro canto

---

<sup>42</sup> I problemi alberghieri attraverso il pensiero e l'opera di L.V. Bertarelli, in «L'albergo in Italia», a. III, n. 4(1927), p. 208. A questo proposito occorre ricordare che il Touring cura direttamente la progettazione di alberghi adatti alle nuove esigenze della classe media. Nel 1926 viene inaugurato a Milano l'Albergo Touring con 220 camere.

<sup>43</sup> *Guida Gastronomica d'Italia* 1931. Copia anastatica, Milano, Touring Club Italiano, 2003, Introduzione p. 5.

<sup>44</sup> Si veda V. DE GRAZIA, *L'impero irresistibile. La società dei consumi americana alla conquista del mondo*, Torino, Einaudi, 2005 [*Irresistible Empire. America's advance through twentieth-century Europe*, 2005]. Vi è un'intero capitolo dedicato alle influenze del Rotary, pp. 3-76.

provenienti da antiche dinastie dell'industria e del commercio»<sup>45</sup>. La classe borghese imprenditoriale del Rotary è, dunque, animata dallo stesso spirito di quella del Touring<sup>46</sup>. Coinvolge le stesse persone. Opera in un contesto in cui lo sviluppo di industria automobilistica e turistica sono promosse come strumento di modernizzazione per la nazione, oltre che di interesse aziendale<sup>47</sup>. Ancora Rambaldi conferma:

«L'attività dei rotariani italiani concentrava le sue energie in particolare nella modernizzazione delle industrie e delle infrastrutture, nell'organizzazione di eventi culturali o di rappresentanze all'estero, nello sviluppo del commercio e del turismo. Il Rotary italiano, non è un caso, si preoccupava di cooptare in primo luogo i dirigenti degli organismi considerati di vitale importanza per la crescita di questi settori: dall'Automobil Club d'Italia al Club Alpino italiano, dal Touring Club Italiano alle accademie d'arte; dalle università ai politecnici, alle più importanti cliniche mediche, dagli studi di consulenza legale e industriale, alle banche più diffuse e di più ampio respiro internazionale, ecc...»<sup>48</sup>

Maggior riprova di tale coincidenza di intenti, di interessi e di uomini si ha rivolgendo lo sguardo ai «notabili della forchetta»<sup>49</sup> presenti all'adunanza citata da Marescalchi. Ugo Ojetti, noto giornalista di cui abbiamo già avuto modo di parlare nel capitolo dedicato a Marinetti, scrittore, firmatario del *Manifesto degli intellettuali fascisti*, aveva ricoperto la carica di direttore de «Il Corriere della Sera»<sup>50</sup> dal 1926 al 1927. Emilio Turati, nobile attivo sulla scena milanese, assertore convinto del carattere regionale della gastronomia italiana, descritto da Alberto Capatti come «un gentiluomo di vecchio stampo, entomologo dilettante, appartenente a quella generazione che conosce il trionfo del modello francese in Italia e si orienta con una bussola il cui ago segna il nord, Parigi, sino al momento in cui per effetto del nazionalismo post-bellico e del regime fascista, di una cultura gastronomica doverosamente sensibile al proprio patrimonio, il medesimo ago indica invece Milano.»<sup>51</sup> Giovanni Bognetti *degnissimo* presidente del TCI e vice-presidente dell'Enit. Infine lo stesso Arturo Marescalchi, eminente enologo con diverse cariche istituzionali legate alla promozione e valorizzazione dell'agricoltura, futuro senatore a

---

<sup>45</sup> E. RAMBALDI, *Rotary International, a "brotherhood of leadership" il caso italiano fra fascismo e i primi passi della Repubblica*, Bologna, Carocci, 2006, p. 84. Rambaldi evidenzia la centralità di Milano nella diffusione dei principi propri dell'associazione, fattore che abbiamo avuto modo di notare anche nella genesi del TCI. «L'origine milanese del Rotary italiano sembra affondare le sue radici in quello che è stato definito il periodo di massima diffusione dello spirito di associazione in Lombardia e cioè il periodo compreso fra gli anni trenta e la rivoluzione del 1948. [...] Sarebbe stata proprio questa aspirazione alla modernità a fornire il giusto collante, grazie al quale nuove e vecchie élite avrebbero ricevuto gli impulsi per un'aggregazione». E. RAMBALDI, *Rotary International, a "brotherhood of leadership" il caso italiano fra fascismo e i primi passi della Repubblica*, cit., p. 83.

<sup>46</sup> Su questo aspetto insiste Bardelli: «Il fatto di appartenere a molte attività diverse è tipico e questo uno dei tratti caratteristici della sociabilità moderna, fatta di appartenenze plurime e non esclusive, riflesso di una vita collettiva complessa e frastagliata in numerosissimi ruoli, compiti e attività, con una partecipazione attiva dei singoli in molteplici campi alla ricerca della soddisfazione in direzioni diverse». D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit, p. 266

<sup>47</sup> Si veda E. RAMBALDI, *Rotary International, a "brotherhood of leadership" il caso italiano fra fascismo e i primi passi della Repubblica*, cit. p. 102. Uomini come Giovanni Agnelli e Giorgio Pirelli sono indicati quali prototipo del rotariano italiano.

<sup>48</sup> *Ibidem*, p. 132-3

<sup>49</sup> A. CAPATTI, *L'eredità di Artusi e le cucine regionali*, in V. TETI (a cura di), *Mangiare meridiano: le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, Cosenza, Carical, 1996, p. 217.

<sup>50</sup> «Il Corriere della Sera» e «Il Corriere dello sport» svolsero un'indispensabile funzione di diffusione delle iniziative promosse dalle associazioni milanesi. Ciò accadde perché molti giornalisti, come nel caso di Ugo Ojetti, erano contemporaneamente membri delle associazioni. Nel caso de «Il Corriere dello sport» il legame fra periodico e Touring è ancor più stretto poiché il giornale nacque nel 1926 dal preesistente «La bicicletta», organo di stampa molto vicino al TCCI.

<sup>51</sup> A. CAPATTI, *Il buon paese*, in *Introduzione alla Guida gastronomica d'Italia 1931*, cit., p. 10

vita. Un politico, un funzionario dell'associazione, un nobile e un giornalista - meglio non si potrebbe riassumere la composizione dello strato politico, sociale e culturale che promosse l'iniziativa - i quali si trovano a convenire sulla necessità di uno sforzo programmatico, giustificato dalla mancanza di attendibili informazioni inerenti la ricchezza gastronomica italiana. Poiché: «Se una data specialità piace, è necessario sapere dove la si può gustare autentica, genuina, perfetta. Ed è questo che il lavoro accurato del Touring acconsente»<sup>52</sup>. Lavoro accurato che diventa impegno istituzionale viste le personalità che lo sottoscrivono e il luogo da cui il patto riceve legittimazione e slancio. Ma è soprattutto nel climax «splendida genuina, perfetta» che si perfeziona un intento di coerenza atto a saldare fra loro istanze di rinnovamento, interessi di lobbies economiche e proposta culturale. Solo attribuendo importanza al *profondo* legame esistente fra cibo e territorio si giustifica la volontà di pubblicazione della Guida, nella convinzione che restituendo una *genuinità perduta* alle specialità gastronomiche si contribuisca a costruire una semantica della nazione, fulcro attorno cui si cristallizza il mito della nazione stessa<sup>53</sup>.

È un processo che si alimenta della sua auto-referenzialità, e che, contemporaneamente, agisce al di fuori del piano simbolico, generando mutamenti sul piano della realtà concreta. Una suggestione scaturita dalle pagine che Barthes dedica a questo fenomeno - da lui definito di «e-nominazione»<sup>54</sup> - induce una considerazione attinente la *Guida Gastronomica d'Italia*. Analizzata nel contesto della vastissima produzione editoriale del Touring, la Guida risulta un po' fuori dagli schemi consueti seguiti dall'associazione, che aveva sempre preferito trattare delle ricchezze storico-artistiche dei luoghi<sup>55</sup>. Con l'attenzione alla gastronomia, pur facendo comunque riferimento ad un'azione dell'uomo che si radica nel territorio, il discorso tende ad *abbassarsi* ad un livello che appare umile se paragonato agli itinerari colti suggeriti dalla Guida Rossa<sup>56</sup>.

Che cosa induce il Touring ad intraprendere una simile scommessa, anche editoriale<sup>57</sup>? Si è già detto della volontà di promozione dei settori alberghiero e ristorativo condotta attraverso la rivista di settore. Si dirà fra breve del peso legato all'influenza del fascismo. Qui vogliamo dare risalto alla subordinazione culturale che l'Italia continua a subire nei confronti del modello

<sup>52</sup> *Guida gastronomica d'Italia*, cit., p. 7

<sup>53</sup> Si veda D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit., p. 169.

<sup>54</sup> R. BARTHES, *Miti d'oggi*, Milano, Einaudi, 1974 [ed. or. Edition du Seuil, Paris, 1957].

<sup>55</sup> Per la maggiore attenzione concessa dal Touring ai monumenti più che «alle forze primordiali della terra» si veda D. BARDELLI, *L'Italia viaggia*, cit. p. 183.

<sup>56</sup> Si veda nota 31.

<sup>57</sup> Sulle questioni di tiratura e diffusione delle pubblicazioni Touring occorre una precisazione che attenua la portata del rischio editoriale. Come sottolinea Di Mauro, le guide erano distribuite gratuitamente ai soci (i non associati potevano richiederle direttamente alla sede di Milano). Ciò permetteva: «una tiratura elevata e prevedibile con costi minimi, l'eliminazione delle spese di distribuzione e l'imposizione di un prodotto ben preciso libero dai condizionamenti del mercato». L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, cit., p. 329.

gastronomico (e turistico) francese<sup>58</sup>. Nel 1925 era uscita in Francia una guida dal titolo *Voyages gastronomiques aux pays de France. Paris et la région parisienne. Avec sept itinéraires gastronomiques de Paris à Nice*<sup>59</sup> cui il Touring dedica un articolo di approfondimento sia ne «L'albergo in Italia»<sup>60</sup> sia ne «Le vie d'Italia»<sup>61</sup>. L'opera attira interesse in quanto la ricerca delle *buone cucine* diventa base su cui si strutturano gli itinerari di viaggio. I turisti vengono invitati ad allontanarsi dalle mete più conosciute in quanto: «la gastronomia pura richiede del raccoglimento e della tranquillità, mentre la vita di Parigi è troppo agitata dagli affari e dai piaceri.»<sup>62</sup>. La provincia<sup>63</sup> si propone così quale ambito per godere svaghi che si differenziano da quelli offerti dalle città. Si tratta di una suggestione che il Touring accoglie:

«A quando una pubblicazione del genere anche in Italia? Anche noi vantiamo regioni gastronomiche di primissimo ordine capaci di ispirare pagine sincere di entusiasmo ad un abile illustratore. [...] Farle conoscere vorrebbe dire incoraggiarle.»<sup>64</sup>

La genesi della Guida risente, dunque, di un clima strutturato intorno ad un'attitudine antimoderna – ben presente anche all'interno della retorica fascista – alla ricerca di caratteri capaci di evocare atmosfere senza tempo fondative del concetto stesso di tipicità. La risorsa gastronomica, identificata ed isolata dall'inscindibile legame col luogo, fissa un'atmosfera vivida che si eternizza nel *genius loci*: sintesi perfetta di un quadro in cui pittoresco, storico, artistico ed umano paiono indissolubili<sup>65</sup>. La Guida<sup>66</sup>, vero e proprio inventario di elementi, fonda, come nella bella definizione di Csergo, «l'estetica di un ricongiungimento fervido e

<sup>58</sup> È francese anche la nascita della Guida gastronomica come strumento di viaggio: «Alla fine del secolo XVIII la cucina diventa argomento di dissertazione. La stampa, la grande e la piccola letteratura se ne impadroniscono come di una faccenda molto importante [...] Presto compaiono le guide gastronomiche, che fin dall'inizio si propongono tre cose: istruire, sedurre, legiferare.» J. P. Aron, *La Francia a tavola*, cit., p. 10.

<sup>59</sup> J. A. P. COUSIN, *Voyages gastronomiques aux pays de France. Paris et la région parisienne. Avec sept itinéraires gastronomiques de Paris à Nice*, Paris, Flammarion, 1925.

<sup>60</sup> *Viaggi gastronomici in terra di Francia*, in «L'albergo in Italia», a. III n. 8, agosto 1927, pp. 513-515.

<sup>61</sup> *Una guida gastronomica dei paesi di Francia*, in «Le vie d'Italia», a. XXXII, n. 3, 1926, pp. 173-175.

<sup>62</sup> *Ibidem*, p. 173.

<sup>63</sup> Le cucine regionali e locali attirano gli sguardi di ciò che, da sempre esistito, diventa in questa fase storica degno di nota nell'ottica della costruzione di un immaginario nazionale. Come da un'osservazione sulla realtà francese ma applicabile anche l'Italia Csergo nota: «Imparare a conoscere il territorio significa anche incontrarne la memoria. Nel momento in cui il paese è oggetto di un inventario patrimoniale, naturale ed artistico in cui, in esecuzione del decreto consolare del 14 fruttidoro anno IX vengono creati i musei di provincia, lo spazio locale diventa un oggetto di conoscenza e un luogo di memoria in cui si organizza la relazione della Francia con il suo passato. Sotto questo aspetto la specialità culinaria in quanto tale produce un saper fare domestico, diventa l'area di una continuità storica, di una memoria e di una coscienza di comune appartenenza.» J. CSERGO, *L'emergere delle cucine regionali: la Francia*, in J. FLANDRIN, M. MONTANARI, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997, p. 647.

<sup>64</sup> *Una guida gastronomica dei paesi di Francia*, in «Le vie d'Italia», cit., p. 175.

<sup>65</sup> Si veda L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, cit., pp. 400-402.

<sup>66</sup> E che si tratti di un inventario di oggetti è molto chiaro anche nella prefazione di Marescalchi: «Non vi sarebbe forse bisogno di dirlo, ma non è male avvertire che questo libro non ha nulla di simile ai manuali gastronomici, ricettari per cuochi e affini. Qui si è voluto solamente rammentare quali cibi e quali vini sono particolari non solo regione per regione d'Italia ma nelle varie provincie e, in esse, nelle differenti località.» *Guida gastronomica d'Italia*, Introduzione, cit., p. 5.



saporoso con la terra e con la località»<sup>67</sup>. È come se una ricchezza misconosciuta si svelasse per essere inserita nei circuiti del nascente mercato nazionale: se di attitudine antimoderna si tratta non vi è dubbio che venga utilizzata per attuare la modernizzazione economica del paese.

Si è appena accennato alla coincidenza fra alcune scelte ideologiche del Touring ed altre propagate dalla retorica fascista. È una questione che, seppur centrale, se trattata nella sua complessità condurrebbe il discorso fuori dai confini tematici proposti. Basti qui sottolineare come il rapporto, sempre piuttosto teso, fra il regime e la vita di associazioni culturali come il TCI procedesse in forza di logiche compromissorie per le quali lo stato si arrogava il diritto di delineare un indirizzo di fondo che fungeva da limite alle iniziative più eccentriche.<sup>68</sup> Momenti di vero scontro non ci furono mai: l'associazione milanese, prima negli anni Venti e più ancora negli anni Trenta, cedette alle istituzioni mussoliniane il largo margine di libertà che lo stato liberale le aveva concesso. Eppure ciò non comportò mai una scelta antifascista per il Touring che vantava, piuttosto, la paternità di numerosi *topoi* della cultura fascista.<sup>69</sup> Non si deve dimenticare, inoltre, che Mussolini dimostrò un attivismo senza precedenti nella storia d'Italia per favorire le azioni preliminari indispensabili allo sviluppo del turismo moderno: opere infrastrutturali e di bonifica, miglioramento delle strade, sviluppo di trasporti ferroviari e tranviari, gestione diretta delle località termali, controllo delle lotte sociali.<sup>70</sup> Nel contesto della sterminata produzione editoriale del TCI la *Guida Gastronomica d'Italia* testimonia, meglio di altre pubblicazioni, la coincidenza, ma forse sarebbe meglio dire la sovrapposizione, fra retorica associativa e *impostazioni* di regime che confluiscono nell'identico disegno di propaganda nazionalistica<sup>71</sup>. La centralità di una figura come quella di Arturo Marescalchi lo conferma. In un'opera degli anni Quaranta il senatore del Regno ribadisce:

«Venendo ora a qualche maggior particolare sull'alimentazione degli italiani si rileva grandissima la varietà dei cibi abituali, da paese a paese: è anche questa una caratteristica tradizionale, un elemento del costume. Forse taluni cibi e certi modi di prepararli hanno una loro intima storia se si irradiarono così a fondo in date località o regioni; forse anche vi sono relazioni vaghe con l'indole e le abitudini degli abitanti. Apparirebbero ad esempio relazioni di affinità anche nei vini coi caratteri del popolo. Così l'austerità, la ruvidezza dei vini del Piemonte sa un po' dell'austerità e ruvidezza del suo popolo che pure cela, così come il suo miglior vino, fermezza, costanza, virtuosità di profumo. Fini, sottili, graziosi i vini dei colli veneti; rumorosi, espansivi, franchi quelli dell'Emilia Romagna, chiacchierini, vivaci quelli di Toscana; generosi quei di Sicilia.»<sup>72</sup>

<sup>67</sup> J. CSERGO, *L'emergere delle cucine regionali: la Francia*, in FLANDRIN, M. MONTANARI, *Storia dell'alimentazione*, cit., p. 654.

<sup>68</sup> Per la questione del rapporto fra regime e TCI si veda soprattutto S. PIVATO, *Il Touring Club Italiano*, cit. pp. 104-130.

<sup>69</sup> Si veda S. PIVATO, *Il Touring Club Italiano*, cit. pp. 106-117.

<sup>70</sup> *Ibidem*, pp. 115-117.

<sup>71</sup> «Il filone patriottico del TCI culmina tra il 1927 ed il 1931 nella pubblicazione di una collana di guide sui campi di battaglia in sette volumi» L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, cit. p. 406. La redazione della *Guida Gastronomica* coincide, dunque, con un periodo in cui l'intento di promozione nazionalistica e patriottica risulta di forte centralità per l'associazione.

<sup>72</sup> A. MARESCALCHI, *Storia dell'alimentazione umana*, Milano, Garzanti, 1942, pp. 123-4



Sono passati più di dieci anni dalla pubblicazione della *Guida* e l'enologo di origine emiliana insiste: in uno scenario caratterizzato dalla presenza di una miriade di "specialità" locali risulta indispensabile uno strumento che permetta di conoscerle e valorizzarle. L'intento informativo è solo uno degli stimoli all'approfondimento: catalogazione e sintesi geografico-gastronomica sono chiavi d'accesso che stimolano la curiosità del lettore rendendolo protagonista di una ricerca che si perfeziona con l'accesso al consumo. Il carattere di un vino o la presenza di una derrata in uno specifico territoriale sono segni quali espressione di cultura e del carattere di un popolo che possono essere colti con minori difficoltà logistiche grazie alla diffusione del mezzo automobilistico. L'opera di informazione non si limita a far conoscere ma tende ad attrarre, incuriosire, promuovere il prodotto, sia esso materia prima o preparazione gastronomica<sup>73</sup>:

«Ora, siccome non poche di queste specialità sono argomento di industria o oggetto di lavoro notevole per un dato paese e possono costituire quindi una fortuna se fatte conoscere ad un'allargata clientela, la Guida viene, in sostanza, a permettere e incitare una maggiore e migliore valorizzazione dei prodotti italiani. Ed ecco una buona opera nazionalistica.»<sup>74</sup>

Inquadrata nel clima di autarchia che caratterizza l'ultimo decennio del regime la «buona opera nazionalistica» va compresa evitando di ridurla a pura e semplice promozione di prodotti dell'economia nazionale. Le priorità economiche del fascismo – sebbene non si possano espungere dall'analisi – finiscono per accelerare un processo di promozione che già annoverava vivaci trascorsi e radicava altrove le sue origini.<sup>75</sup> Ciò detto non vi sono dubbi che le modalità di promozione della *Guida* siano del tutto congeniali alla parallela promozione che il regime metteva in atto a difesa – come accadde nella «battaglia del grano»<sup>76</sup> – del proprio mercato interno. Modalità parallele e coincidenti, dunque<sup>77</sup>. Come già rilevato.

Le norme seguite per svolgere l'inchiesta necessaria alla redazione della Guida chiariscono un altro punto. La fase preliminare di ricerca, attuata mediante questionari, è piuttosto tormentata per le incertezze intorno ai metodi da seguire per censire "le specialità" e alle difficoltà nel rendere in lingua le forme dialettali.<sup>78</sup>

<sup>73</sup> «La *Guida Gastronomica d'Italia* del 1931 è un Giano bifronte, volge uno sguardo al passato e archivia un lungo processo produttivo; si situa all'inizio della modernizzazione dell'agricoltura e recepisce le avvisaglie di una crescita industriale.» A. CAPATTI, *Il buon paese*, in *Introduzione alla Guida gastronomica d'Italia 1931*, cit. p. 17.

<sup>74</sup> *Guida Gastronomica d'Italia*, cit., p. 5.

<sup>75</sup> Come afferma Berrino: «Accadde anche lungo tutti gli anni Venti, anni cruciali per il turismo italiano, perché videro grandi trasformazioni prodotte da un forte tensione tra le tendenze avviate in età liberale, e i nuovi propositi, che avrebbero avuto piena attuazione negli anni Trenta, e che avrebbero condotto a nuovi concetti di turismo interno e internazionale. Ritengo che per molti aspetti quel passaggio abbia profondamente segnato la storia del turismo italiano e che sia rimasto il momento più significativo nel quale si ragionò in termini di territorio e in termini di turismo ampliato allo spazio pubblico.» BERRINO A., *La nascita delle Aziende autonome e le politiche di sviluppo locale in Italia fra le due guerre*, in «Storia del turismo», Annale 2004, Milano, Franco Angeli, 2004, p. 33.

<sup>76</sup> V. DE GRAZIA, *Consenso e cultura di massa nell'Italia fascista*, Bari, Laterza, 1981.

<sup>77</sup> Per la funzione che il regime diede alla promozione gastronomica nazionale si veda A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. 37-38.

<sup>78</sup> «La raccolta del materiale che ha servito alla compilazione della Guida è stata effettuata con quella ampiezza che solamente un'organizzazione come il Touring, estesamente ramificata in ogni centro del Paese, poteva concedersi. Alcuni dati varranno a far

Il lavoro di redazione isola un modello gastronomico che segnala le «specialità argomento di industria e oggetto di lavoro» in quanto dotate di potenzialità di arricchimento impossibili da trascurare. Nelle pagine dedicate alla Lombardia si legge:

«Caciocavallo, provolone, fiaschetti, provolette – sono prodotti originari dell'Italia centrale o meridionale, ma vengono ora estesamente fabbricati anche nell'Italia settentrionale, massimamente in Lombardia.»<sup>79</sup>

Le ragioni dell'industria alimentare arrivano quasi a negare il rapporto inscindibile fra territorio, cultura e prodotto (ciò che effettivamente accadrà nella edizione del 1969). Ma allorquando si tratta di preservare il patrimonio territoriale delle piccole località rurali e montane, basta sfogliare con attenzione la *Guida* per rilevare uno spiccato purismo. Fra i numerosi esempi scegliamo quasi casualmente la *Turta ad nona* di Castelnuovo d'Asti<sup>80</sup>, l'uva *besegana* nera da tavola di Gropparello<sup>81</sup> o la Pietrafendola di Palermo<sup>82</sup>. La contraddizione, pur evidente, viene chiarita nelle stesse pagine introduttive:

«Originariamente si era pensato che la trattazione dovesse riguardare le sole «specialità» ma quale significato e quale estensione avrebbe dovuto attribuirsi a tale termine? Da un punto di vista intrinseco, dovrebbero considerarsi *specialità* solo quei cibi e quelle bevande che, per loro caratteristiche si differenziano nettamente da qualsiasi altro; dal punto di vista della distribuzione topografica, invece, quelli o quelle che si trovano esclusivamente in località determinate. Ma prescindendo dalle numerose elisioni che si avrebbero fra i due termini, è manifesto che accettando la prima definizione nel suo senso più stretto e genuino, la lista delle specialità italiane vere e proprie, per quanto ragguardevole, sarebbe facilmente contenuta in poche paginette d'esposizione sintetica e prevalentemente teorica; d'altro canto il criterio topografico avrebbe inevitabilmente condotto a delle limitazioni, e perciò a delle eliminazioni, del tutto ingiustificate. Nell'un caso e nell'altro la Guida sarebbe venuta meno al suo scopo, largamente e praticamente informativo, enunciato più sopra.

Per queste considerazioni, si è data la preferenza alla forma in cui oggi si presenta la Guida, quella di una descrizione il più possibilmente circostanziata di quanto, nel campo gastronomico regionale e locale, appaia interessante come informazione per il turista, il viaggiatore, il visitatore delle nostre contrade.»<sup>83</sup>

---

l'idea del lavoro compiuto: un questionario dettagliato venne trasmesso ai 5000 consoli, 1800 medici, 600 farmacisti del Touring: l'elevata percentuale di risposte pervenute, moltissime delle quali erano delle complete monografie, costituì la prima documentazione del lavoro. Un questionario consimile fu inviato alla Presidenza della Confederazione Nazionale Fascista Agricoltori e a molte federazioni provinciali dipendenti e se ne ottenne larga messe di notizie. Vennero ugualmente interessati i 92 consigli provinciali dell'Economia, 100 fra associazioni Cooperative, Consorzi Agrari, numerosi fasci provinciali femminili, 400 podestà, 300 direttori didattici della principali scuole d'Italia, 500 maestri elementari, le associazioni regionali di alcune grandi città: da ogni parte la collaborazione più attenta e premurosa non si fece attendere, onde il materiale informativo si andò arricchendo a dismisura. Un largo contributo di notizie venne similmente recato da oltre 100 ditte produttrici di specialità gastronomiche, da numerosi direttori e cuochi di alberghi e trattorie ed infine da un grande numero di Soci che raccolsero volenterosamente l'appello lanciato dalle colonne delle *Vie d'Italia* e de *L'albergo in Italia*. Anche in questa occasione il Touring ha avuto una nuova conferma delle larghe simpatie che ogni strato di cittadini suscitano le sue iniziative, degli innumerevoli amici ch'esso conta in tutto il Paese. [...] Compilato il testo si è ritenuto opportuno in sede di revisione di ricorrere nuovamente alla buona volontà di numerosi amici del nostro sodalizio; furono così diramate oltre 700 bozze, in tutte le regioni d'Italia, la maggior parte dei quali tornarono aggiornate, annotate, rettifiche, recando contributo validissimo al lavoro finale di messa a punto della Guida. La Guida oggi licenziata non ha la pretesa di essere perfetta, né completa, né esatta in ogni singola parte o notizia. Essa è in qualche modo molto più di un semplice tentativo, perché è stata corroborata dalla massima ampiezza di indagini, da metodo di esposizione, da rigore di controlli, ma non è certo ancora quella Guida definitiva che nei propositi del Touring e nel desiderio dei suoi amici.» *Guida gastronomica d'Italia*, op. cit., pp. 13-14.

<sup>79</sup> *Ibidem*, p. 55.

<sup>80</sup> *Ibidem*, p. 26.

<sup>81</sup> *Ibidem*, p. 228.

<sup>82</sup> *Ibidem*, p. 444.

<sup>83</sup> *Ibidem*, pp. 9-10.

Nel precisare cosa si debba intendere per *specialità* la *Guida* manifesta di voler fare della gastronomia materia di uso e consumo del turista. La ricerca del *tipico* diventa - come del resto già indicato nell'esperienza della guida gastronomica francese - uno fra gli obiettivi del viaggio. E ciò conduce alla scoperta di inediti contesti di originalità esclusive del territorio. Acquisito che finalit  dell'associazione milanese   l'elaborazione di un modello utile alla formulazione di caratteri identitari e di assunzione delle proprie tradizioni, in questo caso alimentari, si deve ammettere che la valorizzazione gastronomica ad opera del TCI non prescinde dalla vocazione turistica che il paese proietta su di s .

Nella *vendita* che l'Italia fa di s , non   del tutto chiaro con che livello di coscienza del processo in atto, esiste un doppio livello di comunicazione. Da una parte permane l'idea di una gastronomia ed una cucina frutto della cultura del *campanile*, delle mille varianti, delle molte specialit  gelosamente conservate quasi in ogni casa; dall'altra si consolida il modello di un Paese produttore di "specialit " standardizzate che si avviano a diventare *bandiera* dell'immagine italiana all'estero. Immagine favorita non solo dall'*appeal* turistico della nazione per chi viene da fuori, ma anche in virt  della diffusa presenza di emigranti italiani - soprattutto di origine meridionale - in terre straniere. Modello non certo inedito nella realt  produttiva italiana, basti pensare alle fortunate esportazioni del piemontese Francesco Cirio nel corso degli anni Sessanta dell'Ottocento<sup>84</sup>.

La *Guida* del 1931 propone e fissa un'idea di *tipicit *<sup>85</sup> adeguata alla funzione che di volta in volta le viene richiesta, armonizzandosi alla situazione, al consumo, al prodotto; alla scelta delle vivande o alla successione nel pasto. L'unit  gastronomica italiana assembla tasselli pi  o meno estesi<sup>86</sup> in un quadro unitario in cui il confine conta soprattutto per essere negato e ricomposto al di fuori di s .

Vale per la valorizzazione gastronomica ci  che pu  affermarsi riguardo il tema del viaggio. Il Touring attualizza la categoria del *Viaggio in Italia* in modo da farlo sopravvivere: sfronato dalle eccessive raffinatezze aristocratiche dei Grand Tour, eternizzato grazie alla sensibilit  romantica dell'intellettualit  borghese ottocentesca, vivificato dall'edonismo consumistico novecentesco. Il mito viene rinverdito e resta immutabile solo in apparenza, con le sue tappe significative, ognuna munita di un carattere proprio, che confluiscono in uno scenario ben presente nell'immaginario. Sottolinea Di Mauro: «le guide del Touring e le altre pubblicazioni dell'associazione hanno quindi svolto la stessa funzione della produzione Alinari: come intere

<sup>84</sup> Dapprima commerciante, poi industriale Francesco Cirio   il pioniere dell'industria conserviera in Italia in quanto intuisce i vantaggi dell'appertizzazione per la commercializzazione delle materie prime tipiche della cucina mediterranea. Il pomodoro San Marzano della Cirio   ancor oggi simbolo riconoscibile dell'industria alimentare nazionale.

<sup>85</sup> Per il significato di tipicit  nel contesto della cucina italiana si veda A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit., p. 96-98.

<sup>86</sup> Nell'edizione del 1931 l'unit  territoriale   la provincia, in quella successiva del 1969 la regione. Sull'evoluzione della compartimentazione territoriale alla base della cucina italiana si veda, A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit., p. 36.

generazioni di italiani hanno fondato la loro conoscenza del paese, la loro educazione visiva su queste fotografie, su queste inquadrature, su questi canoni di interpretazione del paesaggio, così le guide, perennemente aggiornate ma mai sostanzialmente modificate nella struttura degli itinerari, si sono trasformate nel canovaccio usato per tutte le pubblicazioni simili, quando non sono diventate la base per le stesse pubblicazioni degli enti locali.»<sup>87</sup> Nella struttura del modello si inseriscono trasformazioni di rilievo: il *viaggiatore*, ormai sempre più *turista*, mostra nuove esigenze, quella, per esempio, di essere guidato attraverso i luoghi dove troverà vivande «splendide, genuine, perfette», ed essere agevolato e orientato nell'acquisto di prodotti legati, dopo la partenza, al ricordo del viaggio intrapreso. Obiettivo primario dei redattori rimane quello di definire i caratteri di una *cucina italiana* in grado di soppiantare l'imperante modello francese nella ristorazione internazionale.

Introducendo all'ambito nel quale si inserisce la genesi della *Guida* del 1931 si è fatto cenno a «L'albergo in Italia» e ai dibattiti riguardo la nazionalità dei menù. Su un simile argomento così Paolo Monelli nel 1935:

«Giunti davanti a Capri, fummo lì lì per ricusarci allo sbarco; chiedendoci l'un l'altro dove eravamo capitati. L'occhio correva su case candide e terrazze soleggiate sotto ripe a picco; e fin dove giungeva lo sguardo non leggevamo altre scritte che queste: "Hotel Métropole", "Restaurant de la plage", "Grotte blue", "Hotel belle vue et Trois Rois", "bureau de voyage", "bains". "Torniamo indietro," dissi a Novello. "Ci siamo sbagliati. Siamo capitati su qualche spiaggia forestiera.»<sup>88</sup>

La celebre guida di Monelli, il cui gusto sapido ed espressionista nel cogliere i particolari non sempre è congeniale a capire le abitudini alimentari di cui tratta, coglie qui un problema spinoso per coloro che si proponevano di ammantare il turismo interno di un *colore nazionale*. Monelli, che non a caso porta con sé come armamentario per il suo viaggio proprio la *Guida* del Touring<sup>89</sup>, è costretto ad ammettere che alcune delle destinazioni più conosciute, da tempo assunte a meta del turismo internazionale, non siano riconoscibili quali luoghi di *tipicità italiana*. Le strutture alberghiere pensate per l'alta borghesia e non ancora contemplate dai circuiti del turismo di massa, sono praticamente identiche in tutta Europa: dei veri e propri *non-luoghi* ante litteram, dove si cena al *restaurant*. Ma la notazione di Monelli evidenzia un mutamento: il

---

<sup>87</sup> E continua: «I lettori-utenti della guida Touring erano in fondo già preparati ad una sua perfetta utilizzazione: soci di un club erano uniformati alla conoscenza di un linguaggio che sapevano relativizzare al contenuto della guida così come i primi utenti della Baedeker, omologati all'appartenenza ad una medesima classe sociale, sapevano usare un testo che presupponeva non solo la conoscenza di altri testi, ma anche di quella di codici e regole di comportamento. » L. DI MAURO, "L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi", cit., p. 407.

<sup>88</sup> P. MONELLI, *Il ghiottone errante, viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Milano Touring Editore, 2005, p. 137 [ed. orig. 1935].

<sup>89</sup> «Una volta tanto abbiamo lasciato a casa le guide, viaggiamo solo con l'eccellente *Guida gastronomica* del Touring, e con *Hosteria* di Hans Barth». P. MONELLI, *Il ghiottone errante*, cit. p. 121. La medesima stima è contraccambiata da Arturo Marescalchi il quale propone di usare la guida di Monelli come strumento di propaganda stradale e di trasferirne le migliori citazioni in cartelloni destinati a orientare i turisti. Su tali questioni si veda A. CAPATTI, *L'osteria nuova: una storia italiana del XX secolo*, Bra, Slow Food, 2000,

turismo inizia a cambiare e persino isole esclusive come Capri devono aprirsi ad una ricettività meno elitaria<sup>90</sup>.

Nel campo culinario la contrapposizione si sostanzia nella contesa, non inedita, fra cucina francese e cucina italiana. Contrapposizione che avviene sia nel contesto delle preparazioni che in quello dei luoghi deputati al cibo. Tralasciando la questione delle ricette, già trattata nel primo capitolo della seconda parte, è ora interessante focalizzarsi sul *luogo*. Luogo inteso nella duplice accezione di nucleo da cui scaturisce un modello e di spazio fisico in cui il cibo viene consumato.

Per ciò che concerne la prima accezione è necessaria una generalizzazione: se si può parlare di un modello di cucina italiana riconosciuto già negli anni Trenta del Novecento non c'è dubbio che il riferimento sia il ricettario artusiano<sup>91</sup>. Ma Pellegrino Artusi e i redattori della *Guida Gastronomica* del 1931, concordi nell'osservare la cucina come luogo di raccordo di flussi, divergono sia nella scelta del punto di partenza per la ricognizione, sia per lo spessore da attribuire all'indagine conoscitiva. Artusi elabora una sua idea del territorio nazionale su un «asse squilibrato»<sup>92</sup> ritagliato sulla esperienza individuale di viaggiatore borghese ottocentesco proveniente dalla provincia, sollecitato da suggestioni personali e limitato, negli spostamenti, dalle tratte ferroviarie dell'epoca. Ma nel passaggio dal 1891 al 1931 la Firenze artusiana, ibridata da contaminazioni emiliano-romagnole, è soppiantata dalla Milano industriale dilatata nel suo largo contado. Da qui la borghesia cittadina d'impronta rotariana parte per un viaggio, da compiersi dapprima in bicicletta e poi in automobile, alla scoperta dell'intero territorio nazionale. Volendo aggiungere un ulteriore tassello al quadro proposto, si può ricordare come il capitolo sui ricettari avesse evidenziato uno spostamento, già a partire dagli anni Venti, dell'asse geografico-gastronomico verso le zone centro-meridionali del paese (Roma e Napoli in particolar modo). Influenze solo apparentemente in contrasto che sostanziano l'elaborazione di un modello gastronomico unificato.

Passando alla seconda accezione di *luogo* troviamo ancora una divergenza fra l'Artusi e la *Guida*. Sono quelli domestici i luoghi di consumo del cibo nel ricettario artusiano: la borghesia cui si rivolge gode dei piaceri della tavola fra le mura di casa. Le *specialità* del Touring, invece, riguardano un pubblico che inizia ad apprezzare le gite, i viaggi. L'avvento di nuovi mezzi di trasporto favorisce una differente mobilità, genera una nuova socialità – che sarebbe riduttivo

---

p. 117.

<sup>90</sup> Per la ricostruzione del processo di nascita ed evoluzione del comparto turistico a Capri si veda: G. GINNICO, *Investimenti nella ricettività alberghiera nel sud Italia: dai primi albergatori di Capri all'arrivo dei "milanesi"*, in «Storia del Turismo», Annale 2005, Milano, Angeli, 2007, pp. 35-51.

<sup>91</sup> Le riviste editate dal Touring, soprattutto, usano ricette artusiane con l'intenzione di diffonderne il codice.

<sup>92</sup> La questione è trattata in A. CAPATTI, *Ricette e ferrovie nell'itinerario gastronomico di Artusi*, in Pellegrino Artusi e la società del suo tempo, Atti del Convegno, Forlimpopoli, 28 giugno 1997. <http://www.pellegrinoartusi.it/atti%20convegni/ATTI%20CONVEGNO%201997/Atti%20convegno%201997.doc> (settembre 2008).



definire pura e semplice convivialità - ospitata in osterie e trattorie<sup>93</sup> dove è più agevole la valorizzazione di *specialità* gastronomiche<sup>94</sup>. L'osteria, soprattutto, risulta particolarmente adatta in quanto spazio di mescolta e offerta di vino (e si è visto come la valorizzazione enologica sia alla base delle intenzioni del Touring) cui spesso si accompagnano semplici preparazioni alimentari. Nella miriade di usi gastronomici locali, l'osteria è l'emblema del radicamento nel luogo: perfetto viatico alla tipicità. È una cucina a metà strada fra modello domestico e collettivo nella quale la tradizione artusiana confluisce, senza rispettarne i parametri di riferimento<sup>95</sup>. Cucina *sana, genuina*, «casalinga»<sup>96</sup> che si può gustare fuori dalle mura di casa. La ristorazione, in pieno ventennio<sup>97</sup>, elegge un luogo per la fruizione dei *preziosi* giacimenti della tradizione per vanificare il fascino per l'esotico e per lo straniero. In tale direzione si muove *Il ghiottone errante*, reportage gastronomico commissionato dalla «Gazzetta del Popolo», e apprezzato dall'onnipresente Arturo Marescalchi, che lo propone quale complemento alla *Guida* per quei viaggiatori consapevoli che:

«Quel gastronomo francese a cui ho accennato più sopra non conosce delle cose nostre che polenta e pasta asciutta e gelati e scrive che “la massive polenta a façonné l'âme piémontaise”; ha mai pensato che gli eccellenti matematici, statisti, finanzieri piemontesi si siano raffinati l'ingegno con tartufi bianchi di Alba.»<sup>98</sup>

La definizione di modello gastronomico da parte del Touring stimola all'elaborazione di un territorio - fisico e mentale - che si consolida nel passato ma è ancora tutto da costruire. Proprio nel passaggio dalla fase di catalogazione delle risorse a quella della loro promozione si sostanziano ambiguità proprie della classe sociale che le esprime. Il reportage di Monelli, qui scelto quale documento pertinente per via della fama che godrà nel corso degli anni a venire e per il plauso ricevuto dai compilatori stessi della *Guida*, non fa che confermare il confuso

---

<sup>93</sup> La questione della nomenclatura non è di poco conto nella definizione del locale dove sia possibile mangiare in Italia. A questo proposito si veda A. CAPATTI, *Osteria nuova*, cit., pp. 19-29. Le osterie sono presenti sul territorio italiano da secoli, ma la loro funzione cambia considerevolmente fra gli anni Venti e Trenta del Novecento. Sul ruolo di socializzazione ricoperto dalle osterie si veda anche M. MALATESTA, *Caffè e osterie*, in M. ISNENGHI (a cura di), *I luoghi della memoria, simboli e miti dell'Italia unita, Strutture ed eventi*, Roma-Bari Laterza, 1996.

<sup>94</sup> Il modello di cucina artusiano viene in parte recuperato dalla Guida gastronomica che si muove altresì verso il superamento della cucina domestica tramandata lungo le generazioni. Per questi argomenti si veda A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit., p. 247.

<sup>95</sup> La confluenza dell'eredità artusiana sul modello della Guida è questione oggetto di molte interpretazioni possibili. Capatti scrive: «Artusi, che non voleva copiare le ricette di Doney, il famoso ristorante di via Tornabuoni, a due passi dal suo banco, faceva ripetere dalla coppia di cuochi al suo servizio il solito e il meglio dei locali personalmente visitati e lo riproponeva in studiate ricette: vent'anni dopo la sua morte, il suo metodo risultava inapplicabile per l'impossibilità di uno scambio fra cucina privata e pubblica. Per la proliferazione stessa dei menù e dei piatti autentici.» A. CAPATTI, «L'eredità di Artusi e le cucine regionali», in *Mangiare meridiano: le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, cit., p. 219.

<sup>96</sup> A testimonianza del permanere di tale etichetta nella tradizione gastronomica nazionale possiamo riportare alcuni risultati espunti da nostre ricerche attualmente in corso. Nel *Vademecum del turista* edito dal Touring Club Italiano nel 1956, che segnala pubblici esercizi per la sosta accompagnandoli con brevi definizioni per illustrare il tipo di cucina, la dicitura «cucina alla casalinga» è molto ricorrente, e arriva seconda solo rispetto a «italiana» e «regionale».

<sup>97</sup> Per la volontà di valorizzazione delle osterie da parte del fascismo si veda A. CAPATTI, *Osteria nuova*, cit., pp. 125-143.

<sup>98</sup> P. MONELLI, *Il Ghiottone errante*, cit., pp. 27-28.



rapporto intrattenuto dalla borghesia con la *vita rurale italiana*<sup>99</sup>. Nel processo di nazionalizzazione dell'immaginario di cui il TCI si fa promotore, i *giacimenti della tradizione* innescano un percorso di *ritorno all'autenticità* che funge da baluardo nei confronti di un modello francese invisibile ai più per i più svariati motivi. Ma nell'allontanarsi dal modello del *restaurant* la borghesia nazionalista italiana si muove con l'andamento incerto di chi teme la contaminazione. Il codice della ruralità, di cui la tipicità si nutre, è ancora troppo presente nella realtà per essere semplicemente vagheggiato. Come sarà, invece, nell'edizione del 1984.

Al di là di intenzioni, reticenze ed aporie, l'ibridazione fra cucina *popolare* e cucina *borghese*, base del modello di cucina italiana novecentesca, avviene grazie a stimoli diversi. Stimoli provenienti da trasformazioni che agiscono sia sul piano dell'immaginario turistico, sia su quello dei mutamenti intervenuti nei contesti della produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Senza dimenticare il fattore della forte mobilità, interna ed esterna, che agisce quale propagatore del modello stesso. Tutto ciò contribuisce ad omologare le abitudini degli italiani, rendendole riconoscibili e standardizzandole nell'uso.

### 3. Una «incomparabile produzione caratteristica nostrana»: la pasta nella *Guida* del 1931.

La *Guida* del 1931 struttura il suo lavoro di ricognizione per compartimentazioni regionali al cui interno operano gli approfondimenti sulle diverse province. È, dunque, la più dettagliata, la più puntuale delle tre guide in esame. Il succedersi delle edizioni coinciderà con un sempre minore rilievo alla *geografia gastronomica* delle località, fino alla scelta di un'analisi tematica nel 1984. Segno non solo di diverso intento metodologico e minore impegno operativo, ma, anche, della ormai evidente difficoltà di ricostruire un «atlante delle specialità» su scala locale. La struttura dell'analisi segue un piano ordinato: dopo una prima descrizione della gastronomia regionale, si passa ad una dettagliata elencazione delle specialità proprie di ogni singola provincia e delle diverse località. Segue una sezione sui vini. La differente caratura gastronomica delle varie regioni si riflette sulla struttura dell'indagine che dà spazio a più complesse sezioni. Due indici, delle località e delle specialità gastronomiche citate, concludono il lavoro.

Si trovano riferimenti alla produzione di pasta alimentare in diverse zone d'Italia: Liguria (Nervi, Pontedecimo); Toscana (Certaldo); Abruzzo (Bucchianico, Fara San Martino, Perano, Vasto, Villa Santa Maria); Campania (Castellamare di Stabia, Gragnano, Santa Maria Capua Vetere, Torre Annunziata); Puglia (Foggia); Sicilia (Termini Imerese<sup>100</sup>, Casteltermini, Villarosa); Sardegna (Alghero).

---

<sup>99</sup> Definizione usata da Marescalchi nell'Introduzione alla Guida per chiarirne la funzione di "guida agricola", *Guida gastronomica d'Italia*, cit. p.3.

<sup>100</sup> Viene definita «pasta di Termini, reputata tra le migliori della Sicilia», *Guida gastronomica d'Italia*, p. 446.

La *Guida* dedica un breve approfondimento a Fara San Martino (in Abruzzo la produzione di paste alimentari è una «particolarità della regione»<sup>101</sup>) che produce paste anche per l'esportazione oltre oceano:

«Le paste alimentari prodotte a Fara San Martino sono le più rinomate dell'Abruzzo e contano fra le migliori d'Italia. La produzione è fatta su vastissima scala ed è venduta in tutta Italia ed esportata in grande quantità all'estero, specialmente in America. Le caratteristiche delle paste alimentari di Fara San Martino sono le seguenti: resistenza alla cottura, aumento considerevole in volume dopo la cottura; conservazione prolungata della consistenza dopo la cottura, tanto che la pasta cotta si può mangiare anche fredda senza che abbia assunto al collosità propria di altre paste.»<sup>102</sup>

Sono poi segnalate ricette con pasta secca. Tralasciamo quelle piuttosto generiche o isolate, per occuparci dei casi in cui la presenza risulta caratterizzante. In Liguria troviamo trenette, gasse e nastrini conditi con il pesto. Nel Lazio: «Spaghetti alla matriciana», «Spaghetti a cacio e pepe», «Spaghetti con alici», «Spaghetti col tonno», «Spaghetti con aglio e olio», «Maccheroni con la ricotta». In Campania: «Maccheroni al pomodoro», «Maccheroni al ragù», «Maccheroni alla Principe di Napoli», «Maccheroni alle vongole», «Maccheroni alla marinara», «Timballo di maccheroni». In Puglia: «Maccheroni al forno», «Maccheroni e ruta». In Calabria: «Maccheroni alla pastora», «Vermicelli e alici», «Perciatelli e lumache», «Vermicelli alla Sammartinese», «Vermicelli ai funghi», «Maccheroni alla Toranese», «Maccheroni e carciofi», «Pasta e arrosto», «Vermicelli con la mollica» e infine in Sicilia: «Pasta con le sarde», «Pasta 'ncasciata», «Pasta al sugo e ricotta», «Pasta al sugo di seppie», «Pasta e melanzane», «Pasta colle acciughe», «Pasta a sfinciuni», «Pasta coi broccoli».

Per ciò che concerne le ricette e la produzione il nord (eccettuata la Liguria dove il riscontro non risulta particolarmente significativo) non compare mai. In alcune zone del centro-sud si fa ricorso alla materia prima industriale; in altre - Abruzzo, Puglia, Basilicata e Calabria - è spesso menzionata la pasta di semola casalinga, preparata con il *ferro da maccheroni* o altri strumenti. Nell'elenco delle specialità campane è da sottolineare l'uso generico del termine «maccherone». Delle sei ricette presentate due prevedono la confezione con pasta generica, due con vermicelli, una con perciatelli ed una con zitoni o rigatoni. Difficile spiegare perché si è voluto indicare con *maccheroni* anche la ricetta dei «Vermicelli alle vongole», che, come segnalato nel capitolo sui ricettari, risulta denominazione ormai standardizzata nell'uso. L'uniformità terminologica contrasta poi con la minuziosa elencazione dei formati, nella medesima sezione dedicata alla cucina napoletana:

«A seconda della forma, le paste di Napoli si dividono in *paste lunghe* ed in *paste corte*. Le paste lunghe si chiamano genericamente *maccheroni*, perché questa denominazione non si applica ad una determinata forma di esse. Le forme delle paste lunghe sono molteplici: tra le paste bucate si comincia dai tipi di calibro maggiore, chiamati *zironi*, per

<sup>101</sup> *Ibidem*, p. 343.

<sup>102</sup> *Ibidem*, p. 345.

passare in ordine decrescente di grandezza, alla zita, ai mezzani e mezzanelli, ai *maccaroncelli*, ai *perciatelli*, ai *bucatini*, ai *vermicelloni*, ai *vermicelli* o *spaghetti*, ai *vermicellini* o *spaghettoni*, ed infine ai *capellini*. Le paste piatte hanno come capostipite, per la sua maggior larghezza (da due a tre dita), la *lasagna*, da cui discendono le *lasagnette*, le *fettuccie*, le *fresine*, i *tagliarelli*, lisci e ricci, i *tagliarellini*, le *passarelle* o *linguine*, e le *linguettine*. Appartengono alle paste corte i *pàcheri*, i *rigatoni* lisci e ricci, i *cannaroni*, i *maltagliati*, le *penne*, i *cannolicchi*, gli *stivaletti*, i *paternostri*, grandi e piccoli, oltre a numerosi altri tipi che spesso variano secondo le fabbriche, tra i quali le *stelline*, gli *acini di pepe*, gli *anellini*, gli *occhi di pernice*, le *punte d'ago*, i *millefanti*, i *risini*, ecc...»

Le paste di Napoli offrono, già negli anni Trenta, una gamma di formati atta a soddisfare qualsiasi domanda del mercato e a fissare alcune regole terminologiche che risultano, però, di difficile applicazione. Ne è prova il termine *maccherone* che, esclusivo in teoria per le paste lunghe, poche pagine appresso viene usato, per i rigatoni dei *Maccheroni al ragù*<sup>103</sup>.

Segnaliamo, infine, alcuni calchi dai due ricettari – anteriori di pochi anni – di Ada Boni: i *Maccheroni alla Principe di Napoli* menzionati nel *Talismano della felicità* e l'intera gamma delle paste romane è estrapolata da *La cucina romana*. Va detto che la *Guida* del 1931 riconosce alla cucina romana un'importante funzione di rappresentanza della gastronomia nazionale. Essa è semplice, assai distante dal modello francese, e nel contempo sovra rappresentata per centralità quale cucina della capitale e di città d'arte meta di molti turisti. Caratteri che ne fanno paradigma per il modello gastronomico unitario:

«Le sue confezioni rispondono rigorosamente al concetto di esaltare le proprietà delle materie prime impiegate, anziché di fonderle o di mascherarle in complesse misture; quindi sapori ed aromi, vigorosi e schietti, che rendono i piatti «alla romana» singolarmente appetitosi e scevri di anodine ricercatezze»<sup>104</sup>

Ma non è l'unica celebrazione tributata ad una cucina regionale. Gli accenni più interessanti sulla pasta sono contenuti nelle pagine dedicate alla cucina napoletana:

«Elementi fondamentali della cucina napolitana sono le paste alimentari: trionfa per esse quella incomparabile creazione, caratteristica nostrana, che è la PASTA ASCIUTTA, etichetta gloriosa d'una magnifica schiera di vivande salubri, nutrienti, perfette, irresistibilmente grate al palato come fisiologicamente propizie allo stomaco, pietanze tipicamente aderenti al gusto degli Italiani –fatto di semplicità raffinata – ed insieme alimenti infallibilmente appropriati alla sanità agile e vigorosa della nostra razza.

Il culto della pasta asciutta –tenace ed inattaccabile – è di tutta l'Italia; il suo maggiore altare troneggia a Napoli. Ed invero, le paste di Napoli, costituiscono una specialità così eminente, che in tutto il mondo vengono considerate uno degli esponenti celeberrimi della nostra produzione alimentare, non v'ha ormai angolo delle terra ove i maccheroni – o macaroni come dagli stranieri la parola è spesso storpiata – non richiamino alla mente il loro paese d'origine, Napoli e l'Italia, e per quante imitazioni, contraffazioni, falsificazioni se ne facciano un po' dovunque, nulla eguaglia le autentiche paste fabbricate nel Napolitano, siano esse la pasta della Costa, proveniente dai pastifici di Gragnano, di Torre Annunziata, o di San Giovanni a Teduccio, ovvero quelle che pure si confezionano in molte altre località della regione.»<sup>105</sup>

---

<sup>103</sup> Si veda, *ibidem*, p. 362.

<sup>104</sup> *Ibidem*, p. 314.

<sup>105</sup> *Ibidem*, p. 357

La questione verte innanzitutto sulle doti di rappresentatività di un gusto nazionale ed unificato. Anche la fraseologia tende a legittimare appieno la pasta asciutta come simbolo della cultura gastronomica italiana. L'aggettivazione insiste sul carattere nostrano, salubre, degno di fama e successo, ribadito e riconosciuto anche fuori dai confini nazionali. Ai compilatori non interessa stabilire un luogo di provenienza originario, né dibattere sull'uso che è possibile farne per identificazioni di matrice sociale. Tutto si gioca sul piano del riconoscimento di un sé collettivo trionfalmente autarchico anche quando affermato con consapevole trasfigurazione della verità. Se l'uso del termine *culto* si riconnette immediatamente ad un evidente clima propagandistico, il termine *nazione* invita ad una riflessione più complessa. Al di là di una prima, superficiale adesione al modello proposto dalla guida - e il tono roboante induce ad una presa d'atto impossibile da inficiare con qualunque dubbio - viene da domandarsi di quale nazione si stia parlando: quali siano i confini territoriali, storici, sociali che la ritagliano come luogo dotato di unità gastronomica. E, soprattutto, come mai tale idea di unità debba riconoscersi nella *pasta asciutta*. Nella *Guida* del 1931, come in alcune pubblicazioni che nell'arco di molti decenni si sono occupate dell'alimento pasta - non tanto delle origini, argomento insignificante di per sé, quanto della genesi del suo ruolo di *marker* identitario e prodotto industriale - la questione si chiude in una circolarità tautologica, già evidenziata, inefficace per approfondimenti suffragati da dati oggettivi. L'Italia e la pasta costituiscono un binomio inscindibile dalla matrice mitica, le cui «origini sono coperte da un silenzio ineludibile e fitto di misteri»<sup>106</sup>. Tornando all'analisi del brano proposto notiamo che le ultime righe introducono il tema dello *straniero*. La diffusione delle paste alimentari al di fuori del territorio italiano determina tentativi di imitazione e/o contraffazione definiti, naturalmente, impossibili. Il duplice riconoscimento, dall'interno e dall'esterno, spinge a sacralizzare ulteriormente il *culto*: l'oggetto è riconoscibile solo se immerso in una pratica, produttiva e di consumo, al di fuori della quale perde la sua essenza. La tipicità, argomento centrale all'interno della *Guida* del 1931, compare a legittimare non solo l'idea di una cultura gastronomica costituita da specifici prodotti, ma anche le loro *filieri*. Se pur non è ancora possibile parlare di una produzione industriale (nei citati stabilimenti di Gragnano, San Giovanni a Teduccio e Torre Annunziata si seguono processi artigianali) i compilatori della Guida aprono alla definizione, embrionale ma auspicabile, di un contesto produttivo capace di garantire le "originalità" del prodotto finale. La cultura gastronomica propagandata nel 1931 mira alla creazione di un mercato in cui le specialità locali cercano una via sia per il fabbisogno interno, sia per imporre il proprio gusto

<sup>106</sup> R. BARTHES, *Miti d'oggi*, cit., p. 118. Le osservazioni di Barthes sulla cucina francese aiutano a comprendere in generale la questione delle cucine nazionali: «Probabilmente il mito della cucina francese all'estero (o di fronte agli stranieri) favorisce questo valore passatista del cibo, ma gli stessi Francesi collaborano attivamente al mito (soprattutto quando viaggiano). Si può dire che attraverso il cibo il Francese viva una certa continuità della propria nazione: l'alimentazione, attraverso mille rivoli, gli permette di radicarsi quotidianamente nel proprio passato, di credere a un certo essere alimentare della Francia». R. BARTHES, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in «Les Annales», settembre-ottobre 1961, p. 38.

all'estero. Per chiarire questo ultimo punto è importante notare come la promozione dei prodotti gastronomici italiani all'estero non passi attraverso una proposta di consumo domestico. La finalità della Guida è un'altra:

«Una serata trascorsa a Posillipo dinanzi ad uno dei più fantastici scenari di bellezza che si possano concepire, lascerà nell'animo un solco scintillante di impressioni indelebili; ma chi avrà resistito al desiderio di prolungare quell'incanto divino, sedendo, presso un fiorito balcone aperto sul Golfo, ed una mensa giocondamente imbandita delle fragranti vivande che sono la gloria dei cuochi locali, annaffiate dai vini profumati del Vesuvio?»<sup>107</sup>

La notazione gastronomica è *riflesso-prodotto* del paesaggio partenopeo, chiave di accesso al lancio del settore ristorativo. L'intento di promozione turistica, originaria ispirazione programmatica di un'associazione come il TCI, si misura con una descrizione usuale e volutamente suggestiva del golfo di Napoli, nel cui scenario la scelta di consumare cibo e vino non è che la estensione di un piacere generato dal contatto con il luogo. È una scena ricorrente, un quadro immediatamente disponibile, potremmo quasi definirlo un *idillio*, che nelle fantasie della borghesia coeva evoca atmosfere, desideri, sensazioni. Solo leggermente dissimili da quelle proposte da alcune pellicole hollywoodiane dei nostri tempi<sup>108</sup>. La persistenza dell'iconografia mostra la forza di uno stereotipo che funge da riferimento di marketing perfetto<sup>109</sup>. Osservata in questa ottica la *meridionalizzazione* della gastronomia, come già notato da Alberto Capatti e da Massimo Montanari, si innesta a partire dall'espansione del turismo marino di primo Novecento<sup>110</sup> che trova nei paesaggi mediterranei i luoghi di elezione. L'immaginario borghese, ma l'aggettivo risulta riduttivo della complessità del fenomeno che riguarda molti più individui di quanto la sola connotazione sociale possa significare, filtra le proprie esperienze attraverso una focale in cui *paesaggio* e *cibo* immettono direttamente nell'atmosfera di un luogo còlto nella sua essenza, al di fuori dagli schemi della cultura alta. In tal modo il turista può *ricrearsi* senza che ciò comporti un eccessivo sforzo di tempo e di denaro, *conoscere* velocemente i luoghi senza sminuire il valore dell'esperienza. Dapprima appannaggio esclusivo di strati sociali privilegiati, col tempo piccoli spostamenti, viaggi e vacanze si rendono disponibili per una più ampia fascia di consumatori che entrano in contatto con i luoghi e con gli "schemi culturali" che ne sono corollario. Attraverso questo processo la cultura turistica novecentesca si immette nel flusso di una tradizione che attraversa tutto il XIX secolo: dal sensismo illuminista confluisce nel gusto romantico che intende i luoghi come espressione di

---

<sup>107</sup> Guida gastronomica d'Italia, cit. p. 357.

<sup>108</sup> I film americani ambientati in Italia, in particolare sulla costiera amalfitana e sorrentina, non si contano. Quasi sempre pellicole dal forte richiamo commerciale, con attori affermati. A solo titolo di esempio possiamo citare *A good woman* (2004) ultimo in ordine di tempo. O, per rilevanza rispetto ai temi trattati, *The talented Mr Ripley* (1999) in cui è evidente il forte richiamo ancor oggi esercitato dall'immagine turistica italiana nei confronti dell'*upper class* statunitense.

<sup>109</sup> Di Mauro fa notare come nelle scelte di promozione turistica da parte di associazioni turistiche, EPT ed albergatori abbia vinto la volontà della riduzione a stereotipo di facile fruizione. L. DI MAURO, *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, cit., p. 411 e segg.

<sup>110</sup> A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, cit., p. 38.

soggettività<sup>111</sup> per toccare, infine, il pragmatismo sportivo e salutista del positivismo e gli inquieti attivismi delle avanguardie d'inizio XX secolo. Intendendo questa sintesi estrema come grado zero del fenomeno, è sempre possibile osservare digressioni e variazioni del livello, operanti sia in una dimensione di temporalità che di soggettività. Nel quadro di tale evoluzione il Touring e le sue guide risultano centrali poiché accompagnano la trasformazione, a volte anticipandola a volte assistendovi per poi intervenire.

#### 4. Diffusione del prodotto e dubbi di attribuzione: la pasta nella *Guida* del 1969.

Nel 1950 una nuova prefazione, sempre a cura di Arturo Marescalchi, introduce la ristampa della prima edizione della *Guida Gastronomica d'Italia* che sopravvive, dunque, identica a se stessa fino alla metà degli anni Sessanta. Dopo la fase di febbrile crescita del *boom*, il quadro economico e turistico appare talmente mutato da indurre l'associazione milanese ad affidare a Felice Cunsolo, giornalista-gastronomo con trascorsi da pubblicitario, la cura di una nuova edizione. L'opera, nella quale si passa da scala provinciale a regionale, vede la luce nel 1969. Cunsolo, come i suoi predecessori nel corso degli anni Trenta, provvede a svolgere interviste ed inchieste minuziose, atte a cogliere lo stato della gastronomia italiana del momento<sup>112</sup>. Il risultato è:

«un inventario dei piatti più caratteristici delle cucine regionali dei vini prodotti nelle province, delle specialità degustabili nei vari paesi e nelle sagre gastronomiche. [...] Scorrendo la guida, il lettore troverà le cucine regionali raggruppate in capitoli e ogni capitolo preceduto da un discorso introduttivo dove si traccia a grandi linee la panoramica gastronomica della regione in esame.»<sup>113</sup>

Con la finalità principale di spingere:

«gli osti pigri o restii a riguardare con maggiore attenzione le specialità locali. Molti ristoratori sono infatti dominati da un complesso di inferiorità che li porta a considerare più buono quanto proviene da fuori. L'unico modo per convincerli a servire piatti tipici della loro regione è quello di farglieli chiedere dagli avventori forestieri. Dopo sei o sette richieste anche l'oste più complessato comincia a pensare che mangiare così ricercati debbano certamente avere un fascino particolare e si metterà a prepararli.»<sup>114</sup>

Delle tre edizioni della *Guida*, quella del 1969 ha il pregio di essere la più schematica, consultabile con facilità a fini turistici. La struttura è semplice: ad ogni regione italiana è riservato un capitolo nel quale ad un dettagliato discorso generale sui tratti gastronomici del territorio, seguono cinque elenchi in ordine alfabetico (Piatti caratteristici; Dolci; Vini e

<sup>111</sup> Si veda C. CAMPBELL, *L'etica romantica e lo spirito del capitalismo moderno*, Roma, Edizioni del Lavoro, 1992, p. 312 e sgg. L'analisi condotta da Campbell dà indicazioni suggestive sul piano del rapporto fra diffusione del consumo inteso come pratica a stretto contatto non solo con l'economia ma anche con l'evoluzione della mentalità collettiva europea.

<sup>112</sup> Così Cunsolo: «Quantunque possedessi una sufficiente conoscenza della materia per aver redatto diversi libri di culinaria, ho voluto ripercorrere la Penisola compiendo quattrocento sopralluoghi ed intervistando circa 2000 persone: cuochi, ristoratori, gastronomi, casalinghe, studiosi di folclore e storia locale. Inoltre sono stati intervistati per corrispondenza 1034 tra consoli del TCI, sindaci, presidenti di Camere di commercio, di enti provinciali per il turismo, di aziende di soggiorno, di pro loco». Cunsolo F., *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1969, p. 5.

<sup>113</sup> *Ivi*.

<sup>114</sup> *Ivi*.



produzione enologica; Liquori e bevande; Specialità locali elencate per singolo centro, con indicazione di eventuali sagre).

La pasta compare molto più spesso che nella *Guida* del 1931, anche se, a volte, con riferimenti generici. In Piemonte ad, esempio, si fa menzione al fatto che:

«Prima che la meridionalizzazione dell'Italia settentrionale venisse a sovvertire l'antico sistema gastronomico subalpino, i piatti a base di pasta si potevano contare sulle dita di una mano. La pasta asciutta – di casa e mai di bottega – era cibo prevalentemente domenicale ed aveva soltanto due espressioni: gli agnolotti e i taglierini.»

In Valle d'Aosta si registra la totale assenza delle minestre a base di pasta<sup>115</sup>. In Trentino compare, isolato, un *Pasticcio di maccheroni*<sup>116</sup>. In Veneto la descrizione dei bigoli evidenzia l'impossibile assimilazione del prodotto alla categoria della pasta secca industriale:

«I bigoli sono dei grossi spaghetti senza buco fatti di farina integrale setacciata con il crivello e perciò risultano scuretti. Quando la farina è di grano duro non occorre l'aggiunta di uova nell'impasto. In campagna le massaie continuano ancora oggi ad approntarli in casa aiutandosi con un piccolo torchio. Cotti in molta acqua e liberati della broda si insaporiscono con salsa di sardelle o rigaglia d'anitra, saltate al burro. I bigoli con le sardelle costituiscono in tutto il Veneto piatto di ricorrenza per il mercoledì delle ceneri.»<sup>117</sup>

Più interessante la notazione riguardante la Toscana, dove la diffusione, ormai consolidata della pasta, si scontra con una ostilità locale tenace. Trattando degli spaghetti leggiamo:

«Benché la gioventù li abbia accettati e l'industrializzazione li diffonda per la loro praticità. Le paste asciutte però non appartengono al costume di una regione in cui, fino a pochi decenni fa, si vedeva nello spaghetti un elemento comico. Esistono ancora dei vecchi irriducibili. E quando vengono serviti si badi al trattamento: in campagna poca gente resiste alla tentazione di tagliarli col coltello. Nei ristoranti, infine, quasi tutti gli avventori credono che la decenza imponga di mangiarli con l'aiuto del cucchiaino. Gli anziani li ammorbidiscono con l'acqua calda, la stessa usata per la cottura, bianca d'amido. Non buttarla, si sente dire, serbala per il nonno, lui la pastasciutta non la può patire. Un buongustaio – prosegue Arrigo Benedetti – per queste ragioni deve guardarsi dal domandare paste asciutte in Toscana, preferendo semmai certe sofisticazioni d'ultima invenzione, cannelloni ripieni o altro, o gli agnolotti che si chiamano tortelli e che, stando all'abitudine contadina (la massaia toscana la pasta non la sa tirare, usa il matterello corto che fa ridere le modenesi quando scendono a valle), devono essere di pasta grossa. La prova di questa ostilità regionale per i maccheroni la si scopre nella maniera di cuocerli e di mangiarli. Forse c'è dell'esagerazione nella voce stando alla quale gli osti toscani, il lunedì, cuociono la pasta per la settimana intera; ma è provato che quasi tutti, meno quelli che per clienti particolari si riservano di prepararli espressi, gli spaghetti li buttano nella pentola verso le undici della mattina lasciandoli a metà cottura, rituffandoli prima di servirli, tanto più che il gusto della pasta al dente è poco diffuso e relativamente male interpretato.»<sup>118</sup>

La situazione è molto diversa da quella del 1931, eppure è evidente come il consumo di pasta incontri, al di fuori dei suoi bacini di consumo originari, diffusi pregiudizi. A volte del tutto assente nelle sezioni introduttive, avviene che la pasta figuri più avanti, nelle sezioni dedicate alla descrizione delle specialità. Esempio emblematico è quello del Lazio. La «cucina romanesca», famosa, soprattutto, per essersi appropriata di specialità di altri luoghi, ricopre –

---

<sup>115</sup> *Ibidem*, p. 55.

<sup>116</sup> *Ibidem*, p. 144.

<sup>117</sup> *Ibidem*, p. 106.

<sup>118</sup> *Ibidem*, pp. 236-7.

come già osservato nel 1931 per motivi differenti - una funzione decisiva per la diffusione dei canoni gastronomici nazionali:

«In cucina le copiatore non contano, conta solo il modo in cui vengono realizzate. L'operazione infine ha giovato alla gastronomia italiana; grazie alla pubblicità fattale dagli osteri romani le specialità in parola sono salite al rango internazionale.»<sup>119</sup>

Le ricette di pasta citate sono sette («Maccheroni alla Sangioannara»<sup>120</sup>, «Spaghetti cacio e pepe», «Spaghetti aglio e olio»<sup>121</sup>, con una variante abruzzese chiamata «Spaghetti aglio e olio (con peperoncino)» ed una foggiana chiamata «Spaghetti alla zappatora», «Spaghetti all'Amatriciana», «Spaghetti alla Carbonara»<sup>122</sup>, «Spaghetti alla carrettiera», «Spaghetti alla gricia»). Sono evidenti alcuni rimaneggiamenti rispetto alla lista dell'edizione precedente.

Rimanendo nell'ambito delle ricette, ma tralasciando un lungo elenco privo di vere indicazioni per l'analisi, ricordiamo solo che la Campania annovera cinque ricette («Perciatelli alla sorrentina», «Spaghetti alla puttanesca altrimenti detti alla marinara»<sup>123</sup>, «Spaghetti con le vongole», «Timballo di maccheroni»<sup>124</sup> e «Zite ripiene»<sup>125</sup>). La Sicilia, invece, trionfa con dodici ricette, per lo più trascritte nel dialetto locale («Maccaruna di casa», «Pasta a brodu», «Pasta dda muddica», «Pasta cca sarsa e milinciani», «Pasta chi mascolini», «Pasta ccu riquaggiu», «Pasta con le castagne», «Pasta con le sarde», «Pasta con le seppie», «Pasta 'ncasciata», «Pasta all'aragosta», «Pasta alla siricusana»). Diversa la situazione di Abruzzo, Puglia e Calabria dove, ancora una volta, si riscontrano numerose preparazioni che prevedono l'utilizzo di pasta di semola confezionata artigianalmente.

Ma la parte più interessante per i nostri temi è quella dedicata alla paternità del *prodotto-pasta*, attribuibile a parere di Cunsolo, alla tradizione siciliana. Prova inconfutabile sarebbe l'origine del nome più antico: «maccaruni»<sup>126</sup>. Tutti i formati di pasta italiani sarebbero dunque di derivazione isolana, anche le trenette liguri che «discendono in linea diretta dalle sicule *tria*.»<sup>127</sup> È, dunque, possibile escludere la versione che elegge Napoli a patria della pasta:

«Tanta gente oggi considera le paste alimentari come una creazione napoletana. A fomentare tale diceria, priva di qualsiasi fondamento, sono stati da una parte certi frettolosi filologi che nel ricostruire la semantica della parola maccheroni si fermavano al primo documento capitato loro sottomano e dall'altra alcuni scrittori dalle penna facile e dalla fantasia accesa. [...] Comunque, la responsabilità della babbola ricade pure agli scrittori dei quali si è fatto

<sup>119</sup> *Ibidem*, p. 309.

<sup>120</sup> I cui ingredienti sono burro, parmigiano, tuorli d'uovo, panna. *Ibidem*, p. 316.

<sup>121</sup> Anche in questo caso è presente una notazione riguardante il loro particolare uso notturno: «Da umile mangiare, in questi tempi, sono assurti a piatto di ricci nottambuli i quali li usano per digestivo antelucano.» *Ibidem*, p. 317. L'usanza, come già notato nel capitolo dedicato a Marinetti, può invece farsi risalire almeno agli anni Venti.

<sup>122</sup> Cunsolo riferisce che il loro nome deriva dall'uso alimentare dei boscaioli addetti alla fabbricazione del carbone vegetale. *Ibidem*, p. 318.

<sup>123</sup> *Ibidem*, p. 364.

<sup>124</sup> Vivande che «tengono il banco ogni giorno o quasi in tutta la regione». *Ibidem*, p. 365. Risulta piuttosto difficile credere ad una simile affermazione vista la difficoltà di preparazione della ricetta.

<sup>125</sup> «Piatto di sposalizio nella zona casertana». *Ibidem*, p. 365.

<sup>126</sup> Per le tesi proposte a riguardo si veda *ibidem*, pp. 431-33.

<sup>127</sup> *Ibidem*, p. 175.

cenno sopra e tra questi è da ricordare Matilde Serao, autrice di una favolosa storia sulla nascita della pasta. Dopo il marito Edoardo Scarfoglio, creatore dell'abruzzese "panarda" ecco che entra in campo la moglie: in casa Scarfoglio l'ideare frottole doveva essere un passatempo di famiglia.[...] Il racconto è visibilmente un "pastiche" i cui principali componenti sono la "verve", l'estroso spiritaccio della scrittrice e l'ingenuità, se non la superficialità, che era una delle sue maggiori caratteristiche". Siamo d'accordo, ma a che cosa serviva il rinfocolare nel popolino di un patriottismo maccheronico? Perché soltanto la gente dei bassi poteva dar credito alla favola della Serao, l'altra, la Napoli colta e la Napoli bene, la vera storia la conosceva già per averla sentita da Benedetto Croce. Infatti quattro anni prima della pubblicazione in volume delle "Leggende napoletane" avvenuta a Roma nel 1895, era uscita a Napoli la prima traduzione italiana fatta dal Croce del seicentesco *Cunto de li Cunti* di Giambattista Basile. In una chiosa del testo il filosofo nega nel modo più deciso ogni partecipazione dei napoletani alla nascita della pasta e porta a sostegno una ricca e inoppugnabile documentazione. Per coloro che non lo conoscono il *Cunto de li Cunti* è la più antica, artistica, interessante, raccolta di fiabe popolari a cui hanno attinto numerosi favolisti stranieri e italiani. Croce, onde divulgare il bellissimo libro, lo traduceva dal vecchio napoletano del seicento nel più puro italiano dei nostri giorni, ma prima di lui l'avevano voltato il Liebrecht in tedesco, il Taylor e il Burton in inglese.»<sup>128</sup>

Trattando delle origini della pasta Felice Cunsolo cerca una verità filologica su presunti dati reali secondo i quali Napoli non può fregiarsi del titolo di capitale di un culto. In luogo del trionfalistico tono della *Guida* del '31, vi è l'analisi di due differenti *vulgate* in cui il confronto fra Matilde Serao e Benedetto Croce appare improponibile. Laddove la prima è pettegola, bugiarda e rinfocolatrice di un patriottismo maccheronico, il secondo è colto, attento, non a caso conosciuto dalla «Napoli colta» e dalla «Napoli bene». Per ridimensionare la popolarità della vulgata più diffusa, Cunsolo richiama tesi crociane atte a restituire peso culturale e *sobrietà* agli argomenti trattati. Cerchiamo di capire i motivi di una simile scelta. Nel lasso di tempo che divide le due edizioni si assiste a un'evoluzione del mercato in cui la pasta diventa prodotto eminentemente industriale. Ma proprio quando è riscontrabile la diffusione capillare di prodotti alimentari standardizzati sull'intero territorio italiano, l'armamentario simbolico, per lungo tempo fondamentale nelle strategie di promozione, perde parte del suo rilievo. Quando il prodotto-pasta non si essicca più ai refoli della costiera meridionale - il comparto produttivo tradizionale sta entrando in una fase di forte recessione dalla quale si rialzerà solo dopo la fine del secolo - ma nei grandi essiccatoi degli stabilimenti industriali del parmense, territorio e paesaggio non accompagnano più il prodotto per venderlo.

L'origine della pasta subisce una smitizzazione, il nesso coi luoghi di origine si annulla, avviene una de-contestualizzazione, tanto più significativa in quanto all'interno di uno strumento, una guida turistico-gastronomica, il cui fine dovrebbe essere quello di evidenziare la connessione fra territorio, prodotto e cucina. Felice Cunsolo, pubblicitario<sup>129</sup> chiamato dal Touring a curare la seconda edizione, nella sua ricerca delle origini della pasta pare perdere il senso della direzione che la *Guida* del 1931 aveva impresso al modello: devia l'attenzione al *Cunto de li Cunti* e alle *Leggende napoletane* dando credito filologico e storico a documenti favolistici e letterari senza privi di garanzia di veridicità. Se avesse davvero voluto chiarire la

<sup>128</sup> *Ibidem*, pp. 354-5.

<sup>129</sup> Prima di approdare alle pubblicazioni turistico-gastronomiche Cunsolo si era a lungo occupato di analisi del mercato pubblicitario in Italia e ciò spiega meglio l'approccio alla seconda edizione della Guida. Fra le sue pubblicazioni si segnalano: *Il potere d'acquisto del mercato italiano*, Milano, Gorlich, 1958; *Il potere della pubblicità*, Milano, Tip. Scotti, 1953.

questione delle origini storiche del prodotto avrebbe potuto rifarsi alle tesi del saggio di Emilio Sereni, apparso più di dieci anni prima<sup>130</sup>, ma non ne fa menzione.

Nell'adesione alle esigenze pubblicitarie del nascente mercato di massa, si consuma quello che Alberto Capatti definisce: «un divorzio» fra le specialità gastronomiche e i prodotti alimentari industriali<sup>131</sup> che l'edizione precedente aveva saputo evitare. La chiarezza programmatica degli anni Trenta sfuma alla fine degli anni Sessanta e l'Italia gastronomica risente delle potenti spinte al mutamento. Lo si percepisce anche a livello stilistico e tematico, laddove il desiderio di chiarezza imposto dalle ragioni del mercato si perde nel pregiudizio di leggerezza di certe aneddotiche spicciole spacciate per verità. La definitiva scomparsa della società rurale<sup>132</sup> segna l'allontanamento dai serbatoi di tipicità che il Touring aveva rilevato durante l'epoca fascista, contemporaneamente il nuovo modello di vita urbana ed industriale impone le sue regole: crea il suo mercato, sradica contadini e meridionali dai propri luoghi di origine: fantasie e suggestioni si volgono al progresso più che al recupero di ciò che sembra definitivamente trascorso. La motorizzazione di massa sconvolge le modalità di fruizione del tempo libero e il turismo, sempre più industria turistica, impatta violentemente sul paesaggio: si costruiscono nuove autostrade, le località di soggiorno si adeguano alla mole di una ricettività in via di continua espansione, moltissime aree interne senza alcuna vocazione turistica si spopolano. A ben vedere la Guida del 1969 non fallisce il suo compito di testimoniare del legame fra cucina, prodotto e territorio in quanto documenta di una sintesi temporaneamente impossibile.

## 5. Nuovi scenari nella gastronomia nazionale. La pasta nella *Guida del 1984*.

La terza edizione, dal titolo *Italia a tavola: guida gastronomica*<sup>133</sup>, ci permette di rivolgere lo sguardo a tempi non troppo lontani dal presente. L'opera viene redatta da una coppia di autori: Massimo Alberini<sup>134</sup> cura i contenuti delle parti storiche mentre Giorgio Mistretta<sup>135</sup> si occupa di definire le aree gastronomiche<sup>136</sup>. La scelta di impostazione e di struttura è del tutto nuova

<sup>130</sup> E. SERENI, *I napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni": note di storia di alimentazione nel Mezzogiorno*, (già in *Cronache Meridionali*, 1958), in *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, Einaudi, 1981.

<sup>131</sup> A. CAPATTI, "Divorzio all'italiana", *Slowfood*, giugno 2007, pp. 108-112.

<sup>132</sup> Per ciò che attiene la complessa questione della fine della società rurale in Italia facciamo riferimento a P.P. D'ATTORRE, A. DE BERNARDI, *Il "lungo addio": una proposta interpretativa*, Introduzione a *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, in *Annali*, XXIX, 1993, Milano, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milano, 1994, pp. XI-CVI.

<sup>133</sup> ALBERINI M. MISTRETTA G., *Italia a tavola. Guida gastronomica*, Milano, Touring Club Italiano, 1984.

<sup>134</sup> Pubblicista, nasce a Padova nel 1909 ed esordisce nell'«Omnibus» di Longanesi. Negli anni cinquanta vive ad Imperia. Notizie tratte da G. VACCARO, *Panorama biografico degli italiani d'oggi*, vol. I, Roma, Curcio, 1956.

<sup>135</sup> Giornalista, nato a Savona l'8 giugno 1933, nel 1971 lavora a Milano presso la redazione di «Gente». All'epoca ha già pubblicato un'opera di tema alimentare: *Itinerari gastronomici di Gioia*. Notizie tratte da *Il chi è? Nel giornalismo italiano*, Milano, Nuova Mercurio, 1971, p. 221.

<sup>136</sup> ALBERINI M. MISTRETTA G., *Italia a tavola. Guida gastronomica*, cit. p. 2.

rispetto a quella dalle edizioni precedenti. Scompare la suddivisione per ambiti regionali, per sviluppare ventuno capitoli tematici dedicati ad altrettante tipologie di vivande considerate *tipicizzanti* della cucina italiana.<sup>137</sup> Ogni capitolo è diviso in due sezioni: la prima ricostruisce la storia degli alimenti di cui tratta (Alberini), la seconda esamina preparazioni e ricette dislocandole nell'ambito del territorio nazionale (Mistretta).

La *Guida*, nel solco di una tradizione editoriale che risale agli anni Trenta, determina la propria *identità* confrontandosi e tenendo conto dei mutamenti nel frattempo intervenuti. L'impianto teorico, ben delineato nella corposa introduzione di Folco Portinari, svela alcuni potenti meccanismi di trasformazione della gastronomia nazionale. L'edizione del 1931 sostanzia due presupposti: l'idea del «magnifico museo» e la celebrazione della «vita agricola».<sup>138</sup> Ma ciò che aveva ispirato i redattori di allora rende quasi irriconoscibili le cucine del territorio ai lettori degli anni Ottanta. Portinari, che si presenta come «un non addetto ai lavori, un dilettante, per di più letterato, che cerca di capire come si muovono gli ingranaggi per ragionarci umilmente su»<sup>139</sup>, ravvisa un'aporia di fondo di cui abbiamo più volte trattato. Se si stabilisce che l'Artusi è uno dei capisaldi fondanti della cucina italiana, è giusto interrogarsi sulle attinenze fra *La scienza in cucina* (modello urbano e borghese) e il carattere di ruralità ritenuto connotato essenziale della gastronomia nazionale. Nel capitolo che prende in esame il ricettario artusiano abbiamo avanzato un'ipotesi su quella che appare una forzata convivenza. Artusi individua un'«alimentazione media per la classe media»<sup>140</sup> che ben poco collima con il mondo contadino<sup>141</sup>. Ma la questione è più complessa. Il nesso fra sopravvivenza del mondo rurale e contemporanea codificazione del suo mito è nodo identitario di rilievo che la chiave turistico-gastronomica permette di sondare con una certa chiarezza. Nella *Guida* del 1984 le campagne sono riconosciute depositarie della *tradizionale* cucina nazionale. Non si tratta di una novità. Ma l'investitura, questa volta, è consolidata da un bagaglio concettuale assente nelle precedenti edizioni. Se esiste un filo che lega il presente al passato:

<sup>137</sup> Le ventuno sezioni, seguite da un'illustrazione a colori che ne rappresenta la tipologia e che qui riportiamo fra parentesi, sono nell'ordine: «Il pane e la cucina nazionale» (Grissini torinesi e pane); «Pizze focacce e piadine» (Pizza margherita); «La pasta in sfoglia» (Tagliatelle al ragù); «Spaghetti, vermicelli, maccheroni» (Maccheroni con le cime di rapa); «Le paste ripiene e i timballi» (Tortellini in brodo); «Le paste anomale» (Orecchiette al sugo di braciola); «Il riso e i risotti» (Sartù di riso); «Minestre e minestrone» (Minestrone genovese); «Il macco e la farinata» (Macco di ceci); «Le zuppe di pesce» (Zuppa di cozze); «Insaccati crudi e cotti» (Antipasto di affettati misti); «Il gran bollito misto» (Bollito misto); «Brasati, stufati e stracotti» (Brasato al barolo con polenta); «Fritti misti e le fritture» (Fiori di zucca fritti); «Stoccafisso e pesci conservati» (Stoccafisso a ghiotta); «I pesci d'acqua dolce» (Luccio al burro); «Melanzane e altre verdure» (Melanzane in frittella); «Erbe, spezie e aromi» (Pepe nero, bianco e verde, paprica, curcuma, zafferano e chiodi di garofano); «Le insalate vegetali» (Insalata mista); «Formaggi tipici» (Forma di parmigiano); «Dolci e piccola biscotteria» (Cassata siciliana).

<sup>138</sup> Alberini M., Mistretta G., *L'Italia a tavola. Guida gastronomica*, cit., p. 10.

<sup>139</sup> *Ibidem*, p. 15. Folco Portinari nasce a Cambiano in provincia di Torino nel 1926. Si laurea in lettere nel 1949 e nel 1954 diventa funzionario Rai. Docente universitario, critico letterario, scrittore e giornalista, ha vissuto per lungo tempo a Torino e poi a Milano. Da sempre interessato ai temi alimentari e gastronomici è uno dei firmatari del *Manifesto di Slow Food* (1989). Ha curato numerose introduzioni di opere dedicate alla gastronomia ed è autore di *Il piacere della gola*, Milano, Camunia, 1986. Per le notizie biografiche si veda F. Piemontese, *Autodizionario degli scrittori italiani*, Milano, Leonardo, 1990, pp. 283-4.

<sup>140</sup> *Ibidem*, p. 13.

<sup>141</sup> Argomento trattato in Parte prima, capitolo secondo, nel paragrafo dal titolo *Artusi viaggiatore. La composizione dell'unità gastronomica come specchio delle realtà territoriali*.



«È un filo più robusto in campagna che in città, perché la campagna è meno soggetta della città alla legge di accelerazione evolutiva, ne subisce meno i traumi, mantiene bene o male un qualche carattere originale, ci sono minori contaminazioni e il nucleo etnico è più omogeneo, almeno per ora e forse per poco.»<sup>142</sup>

La campagna tende, così, a farsi museo, meta di domenicali pellegrinaggi di massa<sup>143</sup>. Se esiste una continuità fra la *Guida* del 1931 e quella del 1984 - momentaneamente spezzata nel 1969 - questa si incardina nel riconoscimento del luogo - la campagna - da cui attingere il proprio passato. Con una sola, rilevante, differenza che consiste nella sempre più difficile rispondenza fra cultura contadina e mondo industriale:

«Un sistema di civiltà che, per le sue necessarie esigenze, ha modificato il tessuto geografico, ha abolito mari, pianure, fiumi, con i loro significati economici e culturali, ha cancellato i confini territoriali in attesa di cancellare le specificità, ha soppresso le stagioni e reso indifferenti clima e ambiente, ha reso possibile qualunque manufatto proponendo ovunque e subito qualunque materia prima.»<sup>144</sup>

A differenza del passato i redattori della *Guida* del 1984 non possono avvalersi di rilevazioni sul territorio, né proporre questionari, in quanto la gastronomia locale e rurale, fino a cinquant'anni prima oggetto d'inchiesta, è scomparsa. Certo è ancora possibile costruire un «atlante delle specialità», ma solo con la consapevolezza che si sta ignorando una realtà in cui tutto si compra al supermercato. Portinari lancia, dunque, una «scommessa sul filo dell'identità»<sup>145</sup>, atta a codificare un ricettario per nuove esigenze. Gli anni Ottanta svelano il «nesso schizofrenico di partenza»<sup>146</sup> su cui si fonda l'operazione. Ma l'autore dell'introduzione non vuole arrendersi e cerca ancora il senso da attribuire alla nuova edizione della *Guida*:

«Fa parte del bagaglio culturale d'ognuno, del bagaglio elementare, come la prima cartella di scuola: Roma è la capitale d'Italia, Venezia è fondata sull'acqua; Napoli sta sotto il Vesuvio, Catania sotto l'Etna. Allo stesso modo si consolida il paesaggio gastronomico, a prescindere da logica e storia: Bari si fonda su orecchiette, panzerotti, *gnomerelli*, cartellate; Vercelli ha la *panissa*, il risotto con le rane, i *biciulan*; a Livorno si trovano le triglie alla livornese, il cacciucco, la schiacciata; a Firenze la ribollita, la pappa col pomodoro, la bistecca alla fiorentina e l'arista di maiale; a Roma l'abbacchio, la coda alla vaccinara, i bucatini all'amatriciana e le penne all'arrabbiata; a Napoli la pizza, il sartù e la pastiera, a Benevento il torrone e la Strega, a Enna il coniglio alla *partuìsa*; a Sulmona i confetti; a Palermo la pasta con le sarde, gli arancini e le *pannelle*; a Modena lo zampone e a Parma il culatello, a Cosenza gli strascinati; a Cagliari i *malloreddus* e la carta da musica (andando per capitali). E così via nella rimozione di supermarket e surgelati e serre. Li tiene assieme proprio la memoria, che li rende persino credibili, dal momento che ci crede: in qualche modo mi legittima pure, mi dà un'appartenenza, consente una mia identità e identificazione. Nel caos babilonico in cui vivo, mangio carciofi alla giudia a Torino e mi rivelo romano. Dovrebbe essere un po' così. Fino a

---

<sup>142</sup> *Ivi*.

<sup>143</sup> Si veda *ibidem*, p. 14.

<sup>144</sup> *Ibidem*, p. 9.

<sup>145</sup> *Ibidem*, p. 15.

<sup>146</sup> *Ibidem*, p. 9.



diventare un gioco, con le sue regole, un gioco ai margini della ritualità, per una sorta di conforto mitologico-religioso (da parte di quel consumatore che partecipa a quella liturgia).»<sup>147</sup>

Si tratta di un *gioco*. Da giocare sul filo del ricordo e della nostalgia, sapendo bene che «parlare di tradizione gastronomica come specificità del locale ha il sapore del discorso archeologico.»<sup>148</sup>

«È un'invenzione intellettuale: e allora? La tradizione non è monumento fantastico, uso sublimativi della memoria? Ecco, dunque, che questo libro acquista finalmente una nuova fisionomia e funzione, intelligente, che va al di là dell'apparenza. Certo è che, sotto, questo profilo, pretende una partecipazione attiva da parte del lettore consumatore, il quale deve trasformarlo in uno strumento d'uso personale, ma creativo, seguendo vocazioni inclinazioni, criteri della sua memoria privata nella memoria collettiva»<sup>149</sup>.

La lucidità intellettuale di Portinari, carica di suggestioni, rappresenta il punto più alto dell'operazione. Ma appena si confronta con la realtà, la teoria si imbatte in nodi difficili da sciogliere nei ristretti ambiti di una guida gastronomica. L'idilliaca e stereotipica Italia evocata da citazioni di *panissa* e *Liquori Strega* non è, infatti, solo luogo dell'immaginario, ma entità reale determinata da processualità storiche di cui i curatori vedono solo la fase finale.

Per comprendere come la *Guida* affronta il tema gastronomico, prendiamo in esame i capitoli dedicati alla pasta. Le sezioni riservate ai primi piatti sono sette:

La pasta in sfoglia.  
Spaghetti, vermicelli, maccheroni.  
Le paste ripiene e i timballi.  
Le paste anomale.  
Il riso e i risotti.  
Minestre e minestrone.  
Il macco e la farinata.

Il primo rilievo riguarda l'ordine di elencazione: le minestre *brodose* occupano ormai una posizione di coda, seguite solo dalle farinate e polente. La *pastasciutta*, secca o fresca, precede nell'elenco quella *umida*, così come rilevato più volte da Camporesi<sup>150</sup>. Inusuale, invece, la scelta di inserire la pasta fresca (Pasta in sfoglia) prima di quella secca, ma utile agli autori per prendere le distanze dai luoghi comuni della *dieta mediterranea*. È responsabilità della cultura anglosassone l'aver assimilato l'Italia alla cultura mediterranea (viene citato, a tal proposito, il ruolo dell'inglese Elizabeth David e di non meglio specificati «americani», operanti col «consenso di uomini del governo italiano»)<sup>151</sup>:

---

<sup>147</sup> *Ibidem*, p. 18.

<sup>148</sup> *Ivi*, p. 18

<sup>149</sup> *Ibidem*, p. 19.

<sup>150</sup> P. CAMPORESI, *Alimentazione, folklore, società*, cit. p. 93. Argomento già a lungo trattato in Parte Prima, capitolo primo.

<sup>151</sup> Si veda ALBERINI M. MISTRETTA G., *Italia a tavola. Guida gastronomica*, cit. p. 36.

«Non ci si volle render conto che la nostra vera alimentazione, estesa alla maggior parte del territorio nazionale, era medio-europea, e non quella adottata dai popoli del litorale [...]. La fascia alimentare che include le paste ottenute da una sfoglia tirata a mano, e tagliate poi con il coltello, ci affratella, infatti, con i popoli del Centro Europa, distanziandoci in molti casi da quelli della costa.»<sup>152</sup>

Nella sezione dal titolo *Spaghetti, vermicelli, maccheroni* cogliamo un primo segnale di *sottovalutazione* della tradizione partenopea. Come indicato in nota 134, *L'Italia a tavola* contiene numerosi disegni con didascalie a supporto del testo, assenti nelle prime due edizioni. Il logo che illustra la sezione è un piatto barese: i *Maccheroni con le cime di rapa*<sup>153</sup>. All'interno troviamo le *Trenette al pesto*<sup>154</sup>, la *Pasta con le melanzane*<sup>155</sup> e gli *Spaghetti con le vongole*<sup>156</sup> (con sugo rosso). Nella ricostruzione di una breve storia della pasta, poi, vi è un eccesso di informazioni "devianti" dalla *vulgata* napoletana: «Nel 1812 sono segnalati nel dipartimento di Montenotte – più o meno le attuali province di Imperia e Savona – 148 pastifici»<sup>157</sup>. Testimone di questa versione dei fatti è Vincenzo Agnesi produttore di pasta, nonché fondatore del Museo Storico degli Spaghetti di Pontedassio<sup>158</sup>. È lui ad affermare, con intenti fortemente di parte, che «il predominio della pasta di Napoli inizia verso il 1840, quando dei pastai artigiani di Amalfi si trasferiscono a Torre Annunziata, che diviene, nella seconda metà del secolo, e lo resterà fino al 1914, la capitale della pasta»<sup>159</sup>. È un avvicendamento descritto come gravido di conseguenze negative, fino alla crisi sfociata in disordini nel corso dei quali: «un padrone viene assassinato, interviene l'esercito. [...] Sono gli anni in cui nelle *Little Italy*, si vince la nostalgia del paese lontano con molti maccheroni troppo carichi di pomodoro, e padellate di peperoni all'olio. Un marchio insieme alla pizza, che purtroppo, ancor oggi, i ristoranti italiani degli Stati Uniti non riescono a scrollarsi di dosso.»<sup>160</sup> I meridionali, dunque, non importa se producano, scioperino o emigrino, non danno gran lustro all'Italia, e «purtroppo» imprimono un marchio *infamante* alla cucina italiana.

---

<sup>152</sup> *Ivi.*

<sup>153</sup> *Ibidem*, p. 43.

<sup>154</sup> *Ibidem*, p. 47.

<sup>155</sup> *Ibidem*, p. 48.

<sup>156</sup> *Ivi.*

<sup>157</sup> *Ibidem*, p. 44.

<sup>158</sup> Il museo di Pontedassio è stato il primo nucleo di quello che è diventato il *Museo nazionale delle paste alimentari*, che ha ora sede nel Palazzo Scanderbeg a Roma. Il legame con la famiglia Agnesi rimane vivo grazie alla *Fondazione Vincenzo Agnesi* che ha sempre sede a Roma.

<sup>159</sup> ALBERINI M. MISTRETTA G., *Italia a tavola. Guida gastronomica*, cit., p. 45.

<sup>160</sup> *Ibidem*, pp. 45-6.

Una pagina dedicata ad un essenziale pastario introduce la questione dei formati. Vi compaiono i disegni dei più diffusi: cinque paste lunghe (ziti, maccheroncelli, bucatini, spaghetti e spaghettini) e tre paste grosse (rigatoni, elicoidali, penne)<sup>161</sup>. La produzione industriale è responsabile della parziale scomparsa di alcuni tipi di pasta di uso comune in passato:

«Un tempo limitati ai settori della fascia di consumo, oggi comuni a tutte le regioni: per la Liguria dominano ancora le trenette, lunghe a sezione rettangolare o lenticolare (manca per tutti i formati un catalogo unificato: forme e calibri variano da un pastificio all'altro) e la serie degli spaghetti, identici a quelli che al Sud, si dovrebbero chiamare, per fedeltà al lessico, vermicelli. Scomparsi, invece, dai cataloghi, anche sei i formati restano nomi come gasse (per cravatine, farfalle), piagge (nastri), reginette (lasagne festonate), da panieri (spaghetti grossi come giunchi da intrecciare nei panieri) e quasi sempre modellati a mano, con appositi decoratissimi stampi, i tondi *corzetti*. A fianco della pasta di «lusso», di spontaneo colore biondo, la grezza ed economica «avvantaggiata», scura per il contenuto di crusca.»<sup>162</sup>

La confusione terminologica fra *vermicelli* e *spaghetti*, e la diffusa abitudine di definire genericamente «maccheroni» la gran parte dei formati di pasta corta, condiziona, ancora nel 1984, il campo della discussione sulla pasta. Da qui la difficoltà per la ricostruzione di una geografia capillare del consumo. Nonostante ciò, nel paragrafo *La pasta secca e i condimenti della fantasia popolare*, si identificano quattro nuclei territoriali di produzione *originaria*: Liguria, Campania, Sicilia e «parzialmente Sardegna». Vengono poi menzionate una decina di ricette per la Liguria, cinque per la Sardegna, quattro per la Puglia, sette per la Sicilia, quattro per la Calabria, sette per la Campania e tre per l'Abruzzo. Notiamo subito l'insolita scelta circa l'itinerario geografico seguito per la descrizione. La partenza è la Liguria, l'arrivo l'Abruzzo, nel mezzo un'arbitraria traiettoria, senza alcun precedente nei parametri geografici descrittivi della penisola.

Nel capitolo intitolato *Le paste anomale* - separate, dunque, da quelle secche *tout court* - viene esaltata l'importanza della modellazione della pasta. Si vuole così dare risalto a quei *giacimenti* in grado di resistere al dilagare delle produzioni industriali e al vincolo di stereotipi culturali. La *Guida* ricerca, pertanto, nuove forme di tipicità: e di nuovo il primo formato menzionato appartiene alla tradizione genovese (*corzetti*). L'illustrazione in testa al capitolo ritrae, poi, un piatto pugliese: le *Orecchiette al sugo di brasciole*<sup>163</sup>.

Sono definite paste anomale i *bigoli* veneti, i *pizzoccheri* della Valtellina, i *garganelli* romagnoli, i *maccheroni alla chitarra* abruzzesi, i *maccheroncini di Campofilone* marchigiani, le *chiancarelle*, *strascenate* o *recchietelle* pugliesi, i *maccheroni «a ferro»* calabresi. Nel paragrafo *Forme insolite per una tradizione radicata* i formati elencati (con l'aggiunta dei *malloredus* sardi e dei *passatelli*

<sup>161</sup> *Ibidem*, pp. 44. 45

<sup>162</sup> *Ivi*.

<sup>163</sup> *Ibidem*, p. 58.

romagnoli), diventano protagonisti di numerose preparazioni. Il tono è artatamente bucolico: nella descrizione dei *pizzoccheri* si indugia sul *pittoresco* di certi piccoli borghi alpini, dove massaie «svelte» seguono le delicate fasi di lavorazione e cottura<sup>164</sup>. C'è poi una breve scheda dei formati (le *gasse*, i *corzetti*, le *conchiglie*, i *festonati*, i *fusilli* e le *trofie*) dove, ancora una volta, predominano quelli genovesi. Nel paragrafo dedicato alle ricette si rileva l'opera di valorizzazione attuata da alcuni pubblici esercizi. Certe cucine *autentiche* dalle case in cui sono nate approdano a trattorie e ristoranti dediti alla loro *ri-scoperta*. È un'operazione di duplice livello: la ricostruzione filologica della materia prima e l'invenzione di varianti nei condimenti. Esempio emblematico il San Domenico di Imola, all'epoca ristorante celeberrimo ed esclusivo, dove i garganelli vengono serviti con una «salsa a base di prosciutto, crema di latte, peperoni dolci e piselli.»<sup>165</sup>

Non c'è traccia della cucina laziale e romana - fondamentali nelle precedenti edizioni e qui citate solo in *Introduzione* - ignorate anche nel capitolo dedicato alle minestre brodose e alle trippe. Proprio nel capitolo *Minestre e minestrone* c'è un'affermazione rivelatrice dell'opera di svalutazione di alcune usanze territoriali. Si sta parlando delle diverse "famiglie" di minestre esistenti in Italia:

«L'altro ramo scende in Toscana, dove si afferma con la ribollita, [...] si affievolisce nel Lazio e compare in piena evidenza in Campania, dove, per la verità, si dovrebbe parlare più di ricordi che di realtà attuale, in quanto la grande conquista della plebe napoletana fu quella di passare nell'Ottocento, dalla minestra di verdure («Napoletani mangiafoglia») alla pasta asciutta. Tra i ricordi la zuppa maritata e il pignato grasso: e in parallelo, i *fagioli co la pasta*.»<sup>166</sup>

Piuttosto azzardato sostenere, con prove valide, l'affievolirsi della tradizione delle minestre nel Lazio (la cucina romana era considerata una sorta di architrave gastronomico-identitario nelle precedenti edizioni). Ma, proseguendo nella lettura, le inesattezze incalzano. La fase cronologica dei «napoletani mangiamaccheroni» viene posticipata di circa due secoli rispetto alle tesi storiche di Emilio Sereni (ancora una volta colpevolmente dimenticate). Curioso, poi, che il parametro del *ricordo*, leva dell'intera operazione di recupero della tradizione proposta nell'opera, risulti valido ovunque tranne che nel napoletano, dove il riaffiorare di consuetudini *pre-maccheroni* si fa riesumazione di «stagioni irrimediabilmente perdute».

Delineate le modalità attraverso della terza edizione nel trattare della pasta, cerchiamo di inserire le scelte degli autori in un'ottica che le renda comprensibili in un più ampio contesto. È evidente come Alberini, Mistretta e Portinari, tutti di origine settentrionale, vedano nella *meridionalizzazione* della gastronomia italiana il segno di un appiattimento svilente. Portinari, ad

---

<sup>164</sup> *Ibidem*, p. 61.

<sup>165</sup> *Ibidem*, p. 62.

<sup>166</sup> *Ibidem*, p. 74.

esempio, afferma di provare un'*inquietudine gastronomica* per le troppo numerose pizzerie e ristoranti toscani che sorgono in ogni angolo d'Italia – e del mondo – quali uniche *bandiere* della cucina italiana. E considera limitante la *koinè* alimentare di pastasciutta e *paillard*: termini di una «lingua toско-napoletana ormai normalizzata».<sup>167</sup> La nazionalizzazione gastronomica, ormai completata, non rappresenta davvero il paese. Alcuni stereotipi si sono *troppo* diffusi:

«Il concetto patriottico-filosofico di nazione, contrapposto a quello di federazione, ha prevalso, come tutti sappiamo, nel periodo risorgimentale, esprimendosi in una serie di tentativi, più o meno riusciti, di unificare la lingua, contrapponendola ai dialetti, i principi fondamentali del diritto, i canoni essenziali dell'architettura –nell'Italia umbertina palazzi pubblici e privati, da Torino a Catania, si assomigliano un po' tutti – e accolti con molta maggior diffidenza dalla gente comune, anche la revisione dei principi morali e delle ricette di cucina. [...] Sconfitto sul piano militare e politico, al Volturmo e nel dover riconoscere capitali prima Torino e poi Firenze, il sud si prende una rivincita in cucina [...]. L'immagine dei vermicelli al pomodoro (anzi come dicevano, convinti d'essere aggiornati, i nuovi credenti: «co la pommarola 'n coppa») era così convincente da far dimenticare che i liguri basavano da secoli la loro cucina sulle trenette, gli emiliani sulle tagliatelle e gli strangolapreti, i laziali sulle fettuccine e così via. Elemento basilare della unificazione *in nuce* è indiscutibilmente la pasta asciutta di fisionomia campana, che imporrà anche le proprie – e giuste – regole di cottura, sconfiggendo il principio, caro ai lombardo-veneti, della bollitura esagerata, fino al limite detto «colla per manifesti». Fattore esenziale che accentua, per ragioni commercialistiche, le tendenze unificatrici, è la media e la grande industria. Non a caso molte ricette di quelle che, nel bene e nel male, dobbiamo rassegnarci a considerare cucina unificata italiana, si diffondono a cominciare da quel quinquennio racchiuso fra il 1950 e il 1955, che vede le grandi imprese nazionali e multinazionali scoprire gli alimenti come tema per le produzioni pianificate e di massa. Un esempio chiaro viene dalla deprecata, sia dagli economisti che dai buongustai, alimentazione rapida di cui è esponente maggiore la «fettina» prima di vitello e, poi per ragioni pratiche ed economiche di tacchino e di pollo. Un cibo –chiamarlo piatto sarebbe esagerato – del tutto estraneo a ogni nostra tradizione, non reperibile, come ricetta nei testi fondamentali (la più vicina è la N. 221 dell'Artusi, le «bracioline di vitella di latte all'uccelletto.»<sup>168</sup>

L'appello contro l'alimentazione *veloce* non è nuovo, moniti erano già presenti fra le pagine di numerosi ricettari novecenteschi. Il punto, semmai, è un altro: riguarda la valorizzazione di un modello alternativo a quello imperante. L'incipit dell'introduzione svela la direzione. Dopo aver citato un passo della *Guida Rapida del Touring* (descrizione della città di Milano) leggiamo:

«È una scheda segnaletica esauriente, una carta di riconoscimento inequivocabile, ove concorrono tutte le connotazioni necessarie a farne un luogo esemplare, un bell'esempio. Che la città di cui si parla è Milano è ovvio, una metropoli posta al centro di una regione che si estende bel al di là dei suoi confini burocratici-amministrativi: è la capitale della Padania, come lo fu dell'impero romano d'occidente dal IV al V secolo e in cui si sono riconosciute le qualità peculiari di una cultura originale. Un polo, non foss'altro per l'antica dicotomica contrapposizione grossolanamente semplificativa di Nord e Sud. Milano è il Nord così come Napoli è il sud.»<sup>169</sup>

È piuttosto strano che un'edizione della *Guida Gastronomica d'Italia* inizi con la descrizione di una sola città. Capitale di una regione culturale cui si dà un nome – Padania – mai incontrato, finora, nella letteratura novecentesca consultata. Città di riferimento nel nord, cui si contrappone il sud (la cui capitale è Napoli), di cui si criticheranno certe *invadenze*

<sup>167</sup> M. ALBERINI, G. MISTRETTA, *L'Italia a tavola. Guida gastronomica*, cit., p. 8.

<sup>168</sup> *Ibidem*, pp. 21-22.

<sup>169</sup> *Ibidem*, p. 5.

gastronomiche. Il rischio della «meridionalizzazione» del paese, come quello parallelo della «cafonizzazione» della disumanizzazione proletaria<sup>170</sup>, spinge alcune zone d'Italia a rivendicare la propria diversità rispetto allo stereotipo più diffuso.

L'assunzione del termine Padania agevola ad indagare la natura del processo in atto. Gli autori non hanno intenzioni di propaganda politica - la fondazione della Lega Lombarda, peraltro, avviene solo alcuni anni più tardi, nel 1989. Ma alcuni temi (il richiamo al federalismo nell'incipit dello stralcio in nota 147) e "toni" sembrano contenere *in nuce* il rivendicazionismo settentrionale ormai consueto nelle dispute di oggi. Non dobbiamo però confondere le cause con gli effetti: l'intento di valorizzazione della cultura gastronomica padana è spia di un sentimento serpeggiante di alcuni ambienti intellettuali dell'epoca di cui la *Guida* si fa portavoce. Uno degli esponenti di questa intellettualità è Gianni Brera, nato a San Zenone Po nel pavese, che già nel 1963 aveva utilizzato il termine Padania in un articolo apparso sul «Guerin Sportivo»<sup>171</sup>. Giornalista sportivo - la passione sportiva pervade tutto il capitolo dedicato al TCI - e scrittore, Brera è co-autore, con l'enologo Luigi Veronelli, di un'opera di tema gastronomico dal titolo *La pacciada. Mangiarebere in Pianura Padana*<sup>172</sup>, edita nel 1973. Ragione dello scritto, la proposta (all'indomani della legge 281/1970 che sanciva l'istituto delle regioni ordinarie) di indire un Campionato Gastronomico Lombardo.

L'iniziativa, promossa dalla neonata Regione Lombardia e dalla Camera di Commercio milanese, ebbe solo due edizioni, ma promosse alcune tematiche svolte poi nel libro. Esiste una tipicità *lombarda*, storicamente attestata, che non si può relegare nell'ambito geografico della regione Lombardia:

«Ancora potrei citare qualche provincia veneta di struttura etnica e culturale tipicamente lombarda come Verona; mi fermo subito per non destare in voi il fastidioso sospetto che noi si pensi a promuovere irredentismi di sorta: Nossignori noi siamo Lombardi, e ci riconosciamo un po' in tutti gli italiani particolarmente affini a noi sul piano civile ed etnico. [...] Tra le forme di civiltà entra indubbiamente la cucina: se ho parlato di *ethnos* lombardo, anche fuori dal nostro attuale confine amministrativo, è perché penso che la cucina lombarda debordi a sua volta dagli angusti confini oggi così protervamente minacciati dalle intrusioni toscane e meridionali»<sup>173</sup>

Portinari nel 1984 ricalca quanto affermato da Brera più di dieci anni prima. La legge che prevede il decentramento amministrativo diventa occasione per rivendicare spazi di identità territoriale e culturale. In realtà la normativa ratifica un carattere che aveva già avuto modo di esprimersi nella realtà italiana. Nel 1957, ad esempio, andava in onda, nella Rai degli esordi: *Viaggio lungo la Valle del Po* del torinese Mario Soldati<sup>174</sup>. Programma che segna la nascita del giornalismo enogastronomico, lungo le traiettorie del fiume che attraversa la Pianura Padana.

<sup>170</sup> Si veda A. M. DI NOLA, *Dal mondo magico al museo contadino*, in P. Bevilacqua, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, III. Mercati e istituzioni, Venezia, Marsilio, 1991, pp. 911-936, p. 926.

<sup>171</sup> G. BRERA, *Invectiva ad Patrem Padum*, in «Guerin Sportivo», 28 ottobre 1963.

<sup>172</sup> G. BRERA, L. VERONELLI, *La pacciada. Mangiarebere in Pianura Padana*, Milano, Baldini e Castoldi 1996 [Milano, Mondadori, 1973].

<sup>173</sup> *Ibidem*, p. 105.



Non si può trattare di coincidenze. La scomparsa definitiva del mondo rurale - uno «smottamento epocale» come lo definisce Isnenghi<sup>175</sup> - trova solo parziale risarcimento nelle velate tonalità nostalgiche della retorica pubblicitaria o turistico-gastronomica del tempo.

Ciò che nella seconda edizione era appena affiorato, in quella del 1984 irrompe con vigore. La *meridionalizzazione* della gastronomia italiana, nei confronti della quale questi giornalisti alzano il livello di attenzione, è conseguenza della diffusione di suoi prodotti-simbolo (la pasta, appunto, ma anche il pomodoro pelato), la cui origine meridionale è, ormai, carattere secondario (fondamentale solo per le scelte di marketing aziendale) rispetto agli altissimi livelli di standardizzazione produttiva. Che sono unica chiave di lettura per comprenderne la diffusione.

Ed è proprio contro le logiche meramente produttivistiche, intese come spersonalizzanti e prive di connotati identitari, che alcune voci isolate si ergono a proporre antidoti<sup>176</sup>. A partire da serbatoi semantici solo in apparenza prosciugati nasce una visione *alternativa* e decentrata delle “origini” della cucina nazionale. Non si tratta di una propaganda insistita o necessariamente legata ad un obiettivo precostituito. È piuttosto una volontà di raccontare.

Il viaggio di Mario Soldati può considerarsi il momento iniziale del processo preso in esame: attraverso il mezzo televisivo il reportage giornalistico impone il suo sguardo, lo diffonde. Ma non è l'unico esempio che va verso tale direzione. Altri itinerari possono dirsi simili: intrapresi con i medesimi presupposti, a partire dagli stessi luoghi, nella stessa fase storica. Un caso esemplare è quello delle lunghe ed appassionante indagini di Nuto Revelli<sup>177</sup>. Certo lo sguardo di Revelli raggiunge finalità etiche e culturali assai diverse da quelle di Soldati, ma anche in lui è emblematica la necessità di raccontare una storia, solo in apparenza remota. Rappresentare questo mondo diventa modalità espressiva dell'estrema volontà di *resistere* alla omologazione - laddove l'utilizzo del verbo *resistere* non è casuale e vuole evocare l'importanza di un'esperienza esistenziale cui entrambi questi intellettuali non potevano dirsi estranei, né che possiamo rilevare come semplice casualità - e farlo attraverso immagini forti di una propria

---

<sup>174</sup> Nella puntata dedicata alla zona del pavese Mario Soldati intervista proprio Gianni Brera. Si veda «La Monda delle rane», documentario Rai, 1957.

<sup>175</sup> «Non è solo una questione di retorica pubblicitaria del genuino, fatta di mulini bianchi, lavandaie alla fonte, pane cotto al forno, oppure di seconde case di campagna, riattando rustici e stalle abbandonate degli indigeni e coltivando, la domenica, insalate ecologiche. C'è stato uno smottamento epocale. Interi gruppi sociali hanno veduto venir meno la loro ragion d'essere. Il mercato da una parte, il richiamo del benessere dall'altra, hanno condotto all'abbandono di terre che erano state messe a coltura con secoli di intervento dell'uomo.» M. ISNENGHI, *Il ruralismo nella cultura italiana*, cit., 909.

<sup>176</sup> Sulla necessità di relativizzare la portata delle trasformazioni economiche indotte dall'industrializzazione in un'ottica che tenga in maggior conto i fattori extraeconomici e le logiche che in qualche modo sfuggono alla struttura economica si veda: D. S. LANDES, *Prometeo liberato. La rivoluzione industriale dal 1750 ad oggi*, Torino, Einaudi, 2000 [*The Unbound Prometheus*, Cambridge, Cambridge University press, 1969], p. 718-722.

<sup>177</sup> Nuto Revelli, partigiano e piemontese, si occupò di ricostruire la vita dei contadini piemontesi attraverso l'utilizzo della storia orale. Dalle sue lunghe indagini sono nati *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina*, Torino, Einaudi, 1977 e *L'anello forte. La donna: storie di vita contadina*, Torino, Einaudi, 1985

potenza simbolica<sup>178</sup>. Certo va annotato come, ancora una volta, la vita di un mondo piccolo e modesto sia ricostruita dall'alto. Ma il fulcro attorno cui gravita il vincolo di appartenenza mostra di potersi alimentare negli ambiti di contesti fino a quel momento inusuali.

Inusuali perché gli stereotipi della ruralità italiana si erano molto più spesso espressi attraverso *clichè* riconducibili al folclore meridionale. Ciò era conseguenza di un'influenza per lo più importata dall'esterno, alimentata dai viaggiatori stranieri dei *Grand Tour* che, superata Roma, percepivano di stare addentrandosi in un mondo lontano dai loro orizzonti usuali. Solo nel sud del paese le descrizioni si ammantavano di toni dal taglio antropologico, che esprimevano fascino misto a repulsione<sup>179</sup>. Un atteggiamento che divenne un *habitus*, e che non smise di influenzare l'approccio stesso con cui si studiava, e si è studiata la realtà meridionale, anche in tempi recenti<sup>180</sup>. Un *habitus* che, in varia misura, entrò nei *lessici* di un certo immaginario nazionale e che fece sentire la sua influenza anche sui codici alimentari e gastronomici. Negli anni Ottanta, e la terza edizione della *Guida* lo mostra chiaramente, qualcosa inizia a cambiare: lo stereotipo delle radici meridionali dei prodotti-base della dieta mediterranea si svuota di contenuti. La retorica pubblicitaria, non a caso proprio quella proposta dalla più importante industria pastaria nazionale<sup>181</sup>, si impadronisce delle tradizioni agresti della penisola e celebra le ritualità del pasto italiano all'interno di nuclei famigliari sempre felici, che durante il fine settimana raggiungono casali toscani fuori da ogni tempo<sup>182</sup>. Né possiamo dimenticare l'importanza, per la fissazione della medesima mitologia, dei consigli dietologici di Ancel Keys (riportato nella *Guida* senza citarne il nome, al contrario dell'inglese Elizabeth David) che cerca rimedi medici nell'assunzione dell'essenza, quasi *dello spiritus loci*, di culle mediterranee lontane anni luce dai climi proteici della società opulenta<sup>183</sup>.

Il richiamo degli autori alla Padania è, in un certo senso, finalizzato al superamento dell'esistente *gastronomico*, soprattutto quello che risente troppo degli effetti di una certa

<sup>178</sup> Per questi argomenti e per inquadrare l'intera lettura proposta si veda A. M. DI NOLA, *Dal mondo magico al museo contadino*, cit.

<sup>179</sup> Per la sovraesposizione del mondo contadino meridionale nell'immaginario si veda A. Mozzillo, *Viaggiatori stranieri nel Sud*, Milano, Edizioni di Comunità, 1964.

<sup>180</sup> Di questa *superiorità espressiva* del mondo contadino meridionale sono prova anche gli sforzi dell'antropologia italiana posteriore alla seconda guerra mondiale. Testo fondamentale e capostipite di questo approccio è E. DE MARTINO, *Sud e magia*, Milano, Feltrinelli, 1959.

<sup>181</sup> Ci riferiamo qui soprattutto alle campagne pubblicitarie della Barilla. Trattando di questi argomenti la scelta di non occuparci, se non tangenzialmente, del *coté* pubblicitario legato alla storia della pasta risulta particolarmente mortificante. Abbiamo, però, cercato di spiegare in *Introduzione* i motivi di una scelta non priva di motivazioni di buon senso *scientifico*. Lo studio del comparto pubblicitario che ha accompagnato la storia della pasta comporta tali approfondimenti che i tempi limitati della ricerca di dottorato non hanno consentito nelle modalità desiderate. Piuttosto che una trattazione frettolosa abbiamo preferito operare una lacuna. Da colmare attraverso approfondimenti futuri. Per la contestualizzazione necessaria all'argomento trattato possiamo dire che la linea Barilla intitolata *Mulino Bianco* viene inaugurata nel 1974 e che sono degli anni Ottanta alcune celeberrime campagne pubblicitarie Barilla. Per questi argomenti si veda GONIZZI G. (a cura di), *Barilla, centoventicinque anni di pubblicità e comunicazione*, Parma, Barilla Alimentare S.p.A., 2003. Per un inquadramento più generale si vedano i primi capitoli di DICKIE J., *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2007.

<sup>182</sup> Per questi argomenti si veda il documentario Rai: *Pietro Barilla. La pubblicità dei buoni sentimenti*, in *La storia siamo noi* <http://www.lastoriasiamonoi.rai.it/puntata.aspx?id=416> (febbraio 2009).

<sup>183</sup> Per questi argomenti si veda FISCHLER C., *Pensée magique et utopie dans la science de l'incorporation à la «diète méditerranéenne»*, in [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14\\_C\\_Fischler.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14_C_Fischler.pdf). (febbraio 2009).

standardizzazione industriale e sovraesposizione comunicativa in ambito pubblicitario. Va rimarcato come tale processo si innesti con un certo *ritardo* rispetto alla fase del *boom economico*. Nella *Guida* del 1969, infatti, non ci sono intenzioni simili a quelle sviluppate quindici anni dopo. Segno che solo dopo una fase di naturale *decantazione* dei mutamenti intervenuti nei momenti di crescita più propulsiva, diventa possibile una visione critica della realtà.

Certo una costante esiste: gli autori ed i curatori delle *Guide* sono tutti di origine settentrionale. È vero che già gli esordi associativi erano stati caratterizzati da una preponderante presenza settentrionale, soprattutto fra i soci con cariche direttive. Ma uomini come Bertarelli avevano inteso la valorizzazione delle zone meridionali del paese come il viatico di una modernizzazione carica di promesse<sup>184</sup>. Quasi cent'anni dopo, ai redattori della terza edizione, il sud appare invece *invadente*. Motivo che si pone alla origini di un intento di promozione delle tradizioni gastronomiche italiane *eccentriche* rispetto allo stereotipo.

Se l'intento appare giustificato, le modalità con cui si rivalutano le tradizioni *non mediterranee* della nazione appaiono aggressive e fondate su presupposti arbitrari. Persino la cottura eccessiva della pasta (e abbiamo visto nel capitolo sui ricettari come fosse ritenuta essenziale la diffusione delle tecniche di cottura meridionali) propria dei *lombardo-veneti* – vengono chiamati così – è evocata quale abitudine identitaria persa nella stessa dimensione metastorica che si sta cercando di contrastare. Ogni mezzo è lecito per sottovalutare quelle tradizioni gastronomiche ritenute causa di livellamenti culturali. Per questi motivi si dà grande importanza alla cucina genovese ed alla sua tradizione pastaria, si trascurano la cucina romana, si usano illustrazioni, ricette, storia, itinerari gastronomici per suffragare un *sapore* anti-meridionale della cucina italiana.

L'aporia, già presente nella *Guida* del 1931, fra prodotti *bandiera*, in grado di proporre se stessi anche al di fuori degli schemi originari, e *vere* tipicità gastronomiche di luoghi in cui sono nate, giunge, nel 1984, alla cesura violenta. È l'inizio di un percorso che altri, meglio del Touring Club, intraprenderanno nell'ambito del tema gastronomico.

Due anni dopo la pubblicazione della terza edizione, nasce a Bra il primo nucleo di *Slow Food*. Il legame fra la *Guida* e il movimento capitanato da Carlo Petrini è attestata dalla presenza di Folco Portinari che sarà uno dei firmatari del *Manifesto*, siglato a Parigi all'Opera Comique il 9 novembre 1989. La lettura del breve documento induce una riflessione:

«Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la *Fast Life*, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchiude a nutrirci nei Fast Food. Ma

<sup>184</sup>Si veda CAPPELLI V., *Dal viaggio al turismo al sud. L'approccio pionieristico di Luigi Vittorio Bertarelli*, in *Per una storia del turismo nel Mezzogiorno d'Italia. Primo seminario XIX-XX secolo*, a cura di Annunziata Berrino, Istituto per la storia del Risorgimento italiano. Comitato di Napoli, Napoli, 2000.

l'uomo *sapiens* deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo a una specie in via d'estinzione. Perciò, contro la follia universale della *Fast Life*, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo *Slow Food*, contro l'appiattimento del *Fast Food* riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la *Fast Life* in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo *Slow Food* è oggi la risposta d'avanguardia. È qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura, di qui può; iniziare il progresso, con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti. Lo *Slow Food* assicura un avvenire migliore. Lo *Slow Food* è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.»<sup>185</sup>

Come afferma De Grazia - citando lo stesso Petrini - nelle conclusioni *dell'Impero irresistibile*, «Slow Food riconduce alla ragione la Fast Life»<sup>186</sup>. Ma tralasciamo analisi del fenomeno che ci porterebbero troppo lontano<sup>187</sup>. Ci interessa qui proporre una *suggerzione*: leggere il movimento *Slow Food* come la *controproposta* (ad ottanta anni esatti di distanza) al *Manifesto del Futurismo* firmato da Marinetti (preso in esame nel paragrafo sulla *Cucina futurista*). Non poche coincidenze infittiscono la trama dei legami: entrambi i manifesti vengono diramati da Parigi, entrambi hanno una paternità italiana, entrambi ambiscono ad un uditorio internazionale, entrambi si eleggono movimenti. È vero che *Slow Food*, diversamente dal Manifesto di Marinetti, si inserisce nel vivo di un dibattito che dai temi della gastronomia (cui il capostipite del Futurismo non è, comunque, estraneo), spazia verso temi legati al consumo consapevole e alla tutela del territorio, ma le parole d'ordine dell'uno e dell'altro sono in tale perfetta antitesi da meritare una segnalazione. Nel 1909 si fa l'elogio della velocità e della macchina, nel 1989 si critica la macchina e si elogia la lentezza ed il piacere sensuale. Il Novecento si apre con *parole d'ordine* e si chiude con *slogans* opposti. Nell'intervallo fra queste due date il paese costruisce un'identità gastronomica sempre in bilico fra molte istanze in contrasto. Le tre *Guide* ci hanno aiutato a comprendere una buona parte di queste processualità e delle complesse dinamiche che ne sono causa ed effetto.

<sup>185</sup> Si veda [http://associazione.slowfood.it/associazione\\_ita/ita/manifesto.lasso](http://associazione.slowfood.it/associazione_ita/ita/manifesto.lasso)

<sup>186</sup> Si veda V. DE GRAZIA, *L'impero irresistibile*, cit., pp. 488-513. Conclusioni nelle quali De Grazia dedica vasta attenzione all'evoluzione del consumo alimentare contemporaneo.

<sup>187</sup> Al di là delle specifiche analisi di De Grazia, orientate piuttosto a cogliere l'influenza dei modelli di consumo americani sulla cultura europea, risulta ancora piuttosto difficile inquadrare in chiave storica un movimento come quello di *Slow Food*, tuttora operante e assai vivace. Letture essenziali sono le opere teoriche del suo fondatore: C. PETRINI, *Slow Food: le ragioni del gusto*, Roma-Bari, Laterza, 2001 e C. PETRINI, *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005. Una prima interpretazione sull'importanza del movimento nel quadro della cultura gastronomica italiana si può leggere in J. Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2007, pp. 384-396. E D. Tirelli, *Pensato & mangiato*, Roma, Agra, 2006, pp. 121-128.

## Fonti d'archivio

- Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 1, fascicolo, 1.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 11, fascicolo 2, Cerimonie.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 10/3, fascicolo 1.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 57, fascicolo 1.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 60.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 121, fascicolo 21.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 125.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 148.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 186.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 204.  
 Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Intendenza, busta 359.  
 Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, (AGIA), in ACS, sc. 9, fascicoli 44-50.  
 Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, (AGIA), in ACS, sc. 22-24.  
 Ministero della Pubblica Istruzione, Direzione Generale Istruzione Primaria e Popolare, Istituti Femminili. Statuti e Regolamenti (1881-1902), in ACS, busta 1, fasc. 10-14.  
 Ministero della Pubblica Istruzione, Direzione Generale Istruzione Primaria e Popolare, Istituti Femminili. Statuti e Regolamenti (1881-1902), in ACS, busta 22, fasc. 281.  
 Erasmo Sorrentino, *Illustrazione agraria del circondario di Gaeta*, 1879, sta in Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, (AGIA), in ACS, sc. 7, fasc. 34.  
 VINCENZO TUTINO, *Le condizioni agricole del circondario di Castellammare di Stabia. Memoria del dottor Vincenzo Tutino*, 1879, sta in Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola (AGIA), in ACS, sc. 7, fasc. 32.  
 Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, Prefettura di Palazzo, in ACS, 1886, b. 70.  
 Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, Prefettura di Palazzo, in ACS, 1892, b. 96.  
 Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, Prefettura di Palazzo, in ACS, 1900, b. 141.  
 Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, Prefettura di Palazzo, in ACS, 1911, b. 186.  
 Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, Prefettura di Palazzo, in ACS, 1924, b. 230.  
 Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, Prefettura di Palazzo, in ACS, 1929, b. 260.  
 Real Casa, Servizio degli Uffici di Bocca, Prefettura di Palazzo, in ACS, 1930, b. 266, 266 bis, ter, quater.  
 Presidenza del Consiglio dei Ministri (PCM), in ACS, 1923, f. 3, n. 313, *Manifesto in difesa dell'italianità. Proposta di Marinetti*.

## Fonti edite

- «L'albergo in Italia: rivista mensile di propaganda alberghiera e per le industrie di forniture di albergo», Milano, Touring Club Italiano; Ente Nazionale industrie turistiche, La Celerissima, anno I, n. 2, maggio 1925 – anno VII, n. 11, novembre 1931.  
 «Le vie d'Italia», Milano, Touring Club Italiano; Ente Nazionale industrie turistiche, TCI, a. XXXIII, 1927, n. 2 – a. XXXVI, n. 4, 1931.  
 «Rivista mensile. Touring Club Italiano» Milano, TCI, a. I, n. 1, 1895 – a. II, n. 3, 1896.  
*Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, Forzani e C. Tipografi del Senato, 1881-1886.  
 AGNETTI V., *La nuova cucina delle specialità regionali*, in *La cucina dell'Itaglietta, 1. La cucina dell'età giolittiana*, a cura di MELDINI P., Rimini-Firenze, Guaraldi, 1977 (ripr. facs. dell'ed.: Milano,



- Società ed. Milanese , 1909).
- ALBERINI M. MISTRETTA G., *Italia a tavola. Guida gastronomica*, Milano, Touring Club Italiano, 1984.
- ALLIATA DI SALAPARUTA E., *Cucina vegetariana e naturismo crudo, 1000 ricette scelte di ogni paese*, Milano, Hoepli, 1935.
- ARTUSI P., *Autobiografia*, (a cura di CAPATTI A. e A. COLLARINI A.), Milano, Il Saggiatore, 1993.
- ARTUSI P., *Autobiografia*, Bra, Slow Food Editore, 1999.
- ARTUSI P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 2006.
- BONI A., *Il talismano della felicità*, Roma, Edizioni della rivista Preziosa, 1927.
- BONI A., *La cucina romana*, Roma, Edizioni della rivista Preziosa, 1930.
- BORGARELLO E., *Il gastronomo moderno. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e personale d'albergo*, Milano, Hoepli, 1904.
- CAVALCANTI I. DUCA DI BUONVICINO, *Cucina casarinola co la lengua napolitana*, Napoli, Marotta, 1837.
- COMUNE DI BOLOGNA, *Catalogo Ufficiale della IX Fiera di Bologna al Littoriale*, Bologna, Stabilimenti poligrafici riuniti, 1935.
- DE RENZI E., *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, Napoli, Stamperia della Regia Università, 1863.
- DENTI DI PIRAJNO A., *Il gastronomo educato*, Venezia, Neri Pozza, 1950.
- DEVITO TOMMASI A., *L'infermiera in cucina. Insegnamenti famigliari per la preparazione di cibi e bevande*, Roma, Tipografia de Senato, 1915.
- DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Risultati dell'inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie nei comuni del Regno*, Roma, Tipografia dell'Ospizio di San Michele, 1886.
- FILLIA, MARINETTI F.T., *La cucina futurista*, Milano, Sonzogno, 1932.
- G.L.T. *Ecco il tuo libro di cucina*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1904.
- GUERRINI O., *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918.
- Guida Gastronomica d'Italia*. 1931. Copia anastatica, Milano, Touring Club Italiano, 2003.
- LAZZARI TURCO G., *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, Gardolo di Trento, Reverdito editore, 1990.
- LEGA FEMMINILE BOLOGNESE PER LA LIMITAZIONE DEI CONSUMI, *Guida per la disciplina dei consumi alimentari*, (a cura del Prof. L. Beccari), Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1917.
- Libri più letti dal popolo italiano (I): primi risultati dell'inchiesta promossa dalla Società bibliografica italiana*, Milano, Società bibliografica italiana presso la Biblioteca di Brera, 1906.
- MANARESI A., PETTINI A., *Panorama gastronomico d'Italia. La settimana della cucina*, Bologna, Municipio di Bologna, 1935.
- MASCOTTE, *La tavola delle celebrità*, Milano, Società Notari, 1932.
- MASCOTTE, *La vera cucina italiana*, Milano, Società Notari, 1934 , 2 v.
- MASCOTTE, *Paste asciutte ed altre minestre*, Milano, Società Notari, 1932.
- MOMIGLIANO F., *Vivere bene in tempi difficili. Come le donne affrontano le crisi economiche*, Milano, Hoepli, 1933.
- MONELLI P., *Il ghiottone errante, viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Milano Touring Editore, 2005, [ed. orig. 1935].
- MORETTI FOGGIA DELLA ROVERE A. (Petronilla, dottor Amal), *200 suggerimenti per...questi tempi*, in *La cucina dell'Itaglietta*, 4. *La cucina del tempo di guerra*, a cura di MELDINI P., Rimini- Firenze, Guaraldi, 1977, (facs. dell'ed.: Milano, Sonzogno, 1943).
- NELLI G., *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale. Specialità regionali con numerose ricette per la cucina napoletana. Piatti vegetariani per convalescenti e bambini*, Milano, Patuzzi, 1933.
- NOTARI U., *Il giro d'Italia...a tavola*, Como, Edizioni d'Italia Perledo, s.d.
- PANIZZA M., *Risultati dell'Inchiesta istituita da Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra*, Roma, Stabilimento Tipografico Italiano, 1890.
- PETTINI A., *Ricettario Carli, manuale di igiene alimentare per la preparazione di vivande sane e gustose*, Torino, Società editrice torinese, 1938.
- PETTINI A., *Manuale di cucina e pasticceria per tutti*, Casale Monferrato, F.lli Marescalchi, 1923.
- QUATTROVA E.V., *La cucina elegante, ovvero il Quattrova illustrato*, Milano, Editoriale Domus, 1931.
- RANDI E., *La cucina autarchica: nozioni teoriche e pratiche di autarchia alimentare*, Firenze, L. Cionini,



1942.

SPATUZZI A., SOMMA L., *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, Stamperia Università, Napoli, 1863.

TIRABASSO C., *Il cuoco classico*, Macerata, Edizioni Tirabasso, 1932.

VALORI e ANNESI, *La tavola a buon mercato*, Milano, Società Notari, 1932.

ZAMARA E., *La cucina italiana della Resistenza*, Sesto San Giovanni, A. Barion, 1936.

ZIA CAROLINA, *Cucina pratica*, in *La cucina dell'Italglietta*, 3. *La cucina dell'Italia fascista*, a cura di MELDINI P., Rimini-Firenze, Guaraldi, 1977, (facs. dell'edizione Milano, S.A.C.S.E., 1936).

## Letteratura

AGNESI E., *La pasta nel museo*, Roma, Museo delle Paste Alimentari, 1998.

AGNESI V., *È tempo di pasta*, Gangemi, Roma, 1992.

AGNESI V., *Un pastificio di cent'anni fa*, Roma, Edizioni Le Industrie dei Cereali, 1940.

ALBERINI M. MISTRETTA G., *Italia a tavola. Guida gastronomica*, Milano, Touring Club Italiano, 1984.

ALBERINI M., *Maccheroni e spaghetti: storia, letteratura, aneddoti, 1244-1944*, Casale Monferrato, Piemme, 1994.

ALBERINI M., *Pasta e pizza*, Milano, Mondadori, 1982.

ALBERINI M., *Storia del pranzo all'italiana. Dal triclinio allo snack*, Milano, Rizzoli, 1966.

ALBERINI M., *Storia della cucina italiana*, Casale Monferrato, Piemme, 1993.

ALBERTONI P., PUGLIESE A., *Studi sull'alimentazione*, Napoli, Jovene, 1937.

ALESSIO G., *Storia linguistica di un antico cibo rituale: I Maccheroni*, in «Atti dell'Accademia Pontoniana», n.s. Vol. VIII, Napoli 1960, pp. 261-280

ALIBERTI G., *L'industria molitoria meridionale nel secolo XIX*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 1969.

ALTIERI BIAGI M. L., rec. in «Lingua e stile», VI, Bologna, 1971, n. 2, pp. 353-4.

AMMASSARI C. A., *Cenno storico sulle industrie delle paste alimentari*, in «Annuario della Federazione Industriale Pastai 1934», Roma, Federazione industriale Pastai, 1934.

ANASTASIA ROSATI A. (a cura di), *Porco e Aglianico. Storia, rito e mito alimentare in Basilicata*, Matera, Basilicata, 1984.

ANDERSON B., *Comunità immaginate. Origini e fortuna dei nazionalismi*, Roma, Manifestolibri, 1996.

*Archivi per la storia dell'alimentazione*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1995 (3 voll.)

ARTIERI G., *Universalità del maccherone*, in «L'alimentazione italiana», novembre 1958.

AYMARD M., *Il sud e i circuiti del grano*, in P. BEVILACQUA (a cura di) *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Venezia, Marsilio, 1991.

AYMARD M., *L'alimentazione mediterranea: continuità e cambiamenti in Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, (a cura di) TETI V., Cosenza, Carical, 1996.

BALLIO L., ZANACCHI A., *Carosello Story*, Torino, Eri, 1987.

BALZANI R., *Artusi e la società di fine Ottocento, fra Romagna e Toscana in Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 1997.

BANTI A. M., *I proprietari terrieri nell'Italia centro-settentrionale*, in P. BEVILACQUA (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, II Uomini e classi*, Venezia, Marsilio, 1990, pp. 45-103.

BANTI. B. A., *Storia della borghesia italiana. L'età liberale*, Roma, Donzelli, 1996.

BARBAGLI M., *Sotto lo stesso tetto. Mutamenti della famiglia in Italia dal XV al XX secolo*, Bologna, Il Mulino, 1984.

BARDELLI D., *L'Italia viaggia. Il Touring Club, la nazione, la modernità 1894-1927*, Roma, Bulzoni, 2004.

BARTHES R., *Miti d'oggi*, Milano, Einaudi, 1974.

BARTHES R., *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in «Les Annales», settembre-ottobre, 1961.

- BAUDRILLARD J., *Il fascino discreto delle merci*, in «Àgalma: rivista di studi culturali e di estetica», Roma, Castevecchi, 2000.
- BAY A., FERRARI P., *Le parole dei menù*, Milano, Idealibri, 1988.
- BENAGLIO G., COLOMBO P. (a cura di), *Brevi nozioni riguardanti l'alimentazione razionale ed il vegetarianismo*, Milano, Artigianelli, 1911.
- BENPORAT C., *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990.
- BENUCCI A., *Dell'alimentazione razionale in attinenza con una sana e buona cucina, a seconda dei climi, delle stagioni e dell'umano temperamento*, Firenze, Piccini, 1910.
- BERRINO A., *La nascita delle Aziende autonome e le politiche di sviluppo locale in Italia fra le due guerre*, in «Storia del turismo», Annale 2004, Milano, Franco Angeli, 2006, pp. 33- 54.
- BERTARELLI L. V., *L'Italia e il Touring negli scritti di Luigi Vittorio Bertarelli*, Milano, Touring Club Italiano, 1927.
- BETRI M. L., *La giovinezza di Stefano Jacini: la formazione, i viaggi, la proprietà fondiaria 1826-1857*, Milano, Angeli, 1998.
- BETRI M. L., GOSI R., *Una vocazione alla proprietà terriera: le vicende degli Jacini nell'Ottocento*, in *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, a cura di P.P. D'ATTORRE E A. DE BERNARDI, «Annali della Fondazione Giangiacomo Feltrinelli», Milano, 1994.
- BEVILACQUA P., DE CLEMENTI A., FRANZINA E. (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana*, vol. 1: *Partenze*, Roma, Donzelli, 2001.
- BEVILACQUA P., DE CLEMENTI A., FRANZINA E. (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana*, vol. 2: *Arrivi*, Roma, Donzelli, 2002.
- BEVILACQUA P., *Emigrazione transoceanica e mutamenti dell'alimentazione fra Otto e Novecento*, in *Quaderni Storici*, n. 47, pp. 520-555.
- BOLOGNA G. (a cura di), *La regina delle mense*, Milano, Biblioteca Trivulziana 1989.
- BOSWORTH R. J., *The Touring Club Italiano and the nationalization of the Italian bourgeoisie*, in «European History Quaterly», vol. 27(3), 1997.
- BOSWORTH R.J., *The Touring Club Italiano and the nationalization of the Italian bourgeoisie*, in «European History Quaterly», vol. 27(3), 1997, pp. 371-410.
- BOURDIEU P., *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 2000.
- BRAUDEL F., *Il Mediterraneo. Lo spazio, la storia, gli uomini e le tradizioni*, Milano, Bompiani, 1985.
- BRERA G., *Invectiva ad Patrem Padum*, in «Guerin Sportivo», 28 ottobre 1963.
- BRERA G., VERONELLI L., *La pacciada. Mangiarebere in Pianura Padana*, Milano, Baldini e Castoldi 1996 [Milano, Mondadori, 1973].
- BRIGIDA F., FRANCA L., DI VESME P.B., *La pubblicità in Italia*, Milano, Lupetti & Co. Editore, 1993.
- BRILLAT-SAVARIN, *Fisiologia del gusto, ovvero meditazioni di gastronomia trascendentale*, Firenze, Salani, 1914 [I ed., Paris, Sautetlet, 1826].
- BRIN I., *Usi e costumi 1920-1940*, Palermo, Sellerio, 1981.
- BRUGUEL M., LAURIOUX B., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Litteratures, 2002.
- BUITONI B., *Pasta e cioccolato: una storia imprenditoriale*, Perugia, Protagon, 1992.
- BUITONI G., *Storia di un imprenditore*, Milano, Longanesi, 1972.
- Buitoni. *Una storia per immagini*, 2002.
- Buitoni: *verso il secolo e mezzo di storia per il trionfo di un'alimentazione razionale*, a cura dell'Ufficio PR della Spa F.lli Buitoni, Sansepolcro, 1963.
- CAMPBELL C., *L'etica romantica e lo spirito del consumismo moderno*, Roma, Edizioni del Lavoro, 1992.
- CAMPORRESI P., *La terra e la luna. Alimentazione, folclore e società*, Milano, Il Saggiatore, 1989.
- CANNISTRARO P. V., *La fabbrica del consenso. Fascismo e mass-media*, Roma-Bari, Laterza, 1975.
- CAPATTI A., «L'eredità di Artusi e le cucine regionali», in V. TETI (a cura di), *Mangiare meridiano: le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, Cosenza, Carical, 1996.
- CAPATTI A., COLOMBO C., *Occhio al cibo: immagini per un secolo di consumi alimentari in Italia*, Milano, Coop, 1990.
- CAPATTI A., DE BERNARDI A., VARNI A. (a cura di), *Storia d'Italia, Annali XIII. L'alimentazione*, Torino,

- Einaudi, 1998.
- CAPATTI A., *Divorzio all'italiana*, in «Slowfood», giugno 2007, pp. 108-112.
- CAPATTI A., *Il buon paese*, in *Introduzione alla Guida gastronomica d'Italia 1931*, Ristampa anastatica dell'originale, Milano, Touring Club Italiano, 2005.
- CAPATTI A., *L'eredità di Artusi e le cucine regionali*, in V. TETI (a cura di), *Mangiare meridiano: le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, Cosenza, Carical, 1996.
- CAPATTI A., *L'osteria nuova: una storia italiana del XX secolo*, Bra, Slow Food, 2000.
- CAPATTI A., *Le gout du nouveau*, Paris, Albin Michel, 1989.
- CAPATTI A., *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia, Annali XIII. L'alimentazione* (a cura di) A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI), Torino, Einaudi, 1998, (pp. 753-801).
- CAPATTI A., MONTANARI M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999.
- CAPATTI A., *Prima e dopo Artusi, Bologna nella letteratura gastronomica italiana*, in MONTANARI M., *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, Bologna, Clueb, 2004.
- CAPATTI A., *Ricette e rotaie*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, in «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 1997.
- CAPATTI A., *Varianti regionali nel ricettario artusiano*, in *Cucina globale e cucina del territorio*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 1998.
- CAPPELLI V., *Dal viaggio al turismo al sud. L'approccio pionieristico di Luigi Vittorio Bertarelli*, in *Per una storia del turismo nel Mezzogiorno d'Italia. Primo seminario XIX-XX secolo*, a cura di Annunziata Berrino, Istituto per la storia del Risorgimento italiano. Comitato di Napoli, Napoli, 2000.
- CARACCIOLLO ., *L'inchiesta agraria Jacini*, Torino, Einaudi, 1958.
- CARDINI S., MEZZACAPPA M. T., TODESCHINI M. C., *Barilla*, Parma, Barilla, 1990.
- Cento anni di pubblicità nello sviluppo economico e nel costume italiano*, Torino, SIPRA, 1974.
- CESCHINA G., *Primo contributo allo studio dell'essiccazione delle paste alimentari*, Milano, Tipografia e Litografia degli Ingegneri, 1907.
- CHIAPPARINO F., *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità all'oggi: lineamenti per una storia*, Narni, Giada, 2002.
- CHIAPPARINO F., *Tra polverizzazione e concentrazione. L'industria alimentare dall'Unità al periodo fra le due guerre*, in CAPATTI A. DE BERNARDI A, VARNI A. (a cura di), *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione cit.*, pp. 207-268
- CHIRONNA M. F., *Trastullo maccheronico, ossia raccolta di notizie etimologiche e varie intorno alla parola "maccheroni"*, Bari, Tipografia Petruzzelli, 1900.
- CINOTTO S., *Immigrazione e consumo alimentare in prospettiva storica*, in *Il cibo dell'altro*, Roma, Edizioni Lavoro, 2003
- CINOTTO S., *Taliani d'America*, in "Slow", VI, 31, luglio 2002.
- CINOTTO S., *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed eticità nella comunità italoamericana di New York. 1920-1940*, Torino, Otto Editore, 2001,
- CIRILLO M., *panorama dell'industria della pastificazione*, in «Mulini d'Italia», 4, 1956.
- CLAUDIAN J. ET SERVILE Y., *Aspects de l'évolution recente du comportement alimentaire en France, composition de repas et urbanisation*, in J. J. HÉMARDINQUER, *Cahiers des annales. Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970.
- COLLARINI A., *Storia di una mostra che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- CONSIGLIO A., *La storia dei maccheroni con cento ricette e la Pulcinella mangiamaccheroni*, Napoli, Edizioni Moderne, 1959.
- CONSIGLIO A., *Sentimento del gusto, ovvero della cucina napoletana*, Milano, Parenti 1957.
- CONSIGLIO A., *Storia dei maccheroni*, Roma, Canesi, 1963.
- CORTESI L., *Agostino Bertani e l'Inchiesta agraria Jacini*, in «Società», XV, 1959, pp. 597-606.
- CORTI P., *Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria*, in *Storia d'Italia, Annali XIII. L'alimentazione* (a cura di) A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI), Torino, Einaudi, 1998, (pp. 683-719).



- CORTI P., *Il cibo dell'emigrante*, in «Il Risorgimento», XLIV, 2, 1992.
- CORTI P., *Les recherches sur l'emigration italienne: economie, histoire et anthropologie*, in «Revue des Migrations Internationales», vol. XI, n. 3, 1995.
- COUSIN J. A. P., *Voyages gastronomiques aux pays de France. Paris et la région parisienne. Avec sept itinéraires gastronomiques de Paris à Nice*, Paris, Flammarion, 1925.
- CREMANTE R., *Noterelle artusiane*, in «Studi e problemi di critica testuale», n. 4, aprile 1972.
- C SERGO J., *L'emergere delle cucine regionali: la Francia*, in J. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997.
- Cucina bricconcella (La) 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- Cucine della memoria (Le)*, Ministero per i beni culturali e ambientali, Roma, Edizioni De Luca, 1995 (3 voll.)
- CUNSOLO F. *Il potere d'acquisto del mercato italiano*, Milano, Gorlich, 1958; *Il potere della pubblicità*, Milano, Tip. Scotti, 1953.
- CUNSOLO F., *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1969.
- D'ATTORRE P.P., DE BERNARDI A., «Il lungo addio»: una proposta interpretativa, Introduzione a *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, in *Annali*, XXIX, 1993, Milano, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milano, 1994, pp. XI-CVI.
- DAMIANI R., *Leopardi e Napoli, 1833-1837: sodalizio con una città, tra nuovi credenti e maccheroni, documenti e testimonianze*, Napoli, Procaccini, 1998.
- DATI F., *Origini storiche di Torre Annunziata e della sua grande industria dell'Arte Bianca*, Napoli, La Fornitrice Partenopea, 1959.
- DAVID E., *A book of mediterranean food*, New York Review Books classics, 2002. [prima edizione London, John Lehmann, 1950].
- DAVID E., *Italian food*, Penguin Books (U.S.A.), 1999. [prima edizione London, Macdonald, 1954].
- DE FELICE R., *Mussolini il rivoluzionario*, Torino, Einaudi, 1965.
- DE FELICE R., *Mussolini il duce. II. Lo stato totalitario 1936-40*, Torino, Einaudi, 1981.
- DE GRAZIA V., *L'impero irresistibile. La società dei consumi americana alla conquista del mondo*, Torino, Einaudi, 2005 [Irresistible Empire. America's advance through twentieth-century Europe, 2005].
- DE GRAZIA V., *Consenso e cultura di massa nell'Italia fascista*, Bari, Laterza, 1981.
- DE GRAZIA V., *Le donne nel regime fascista*, Venezia, Marsilio, 1993.
- DE GREGORI G., BUTTÒ S., *Per una storia dei bibliotecari italiani del XX secolo. Dizionario bibliografico 1900-1990*, Roma, Associazione italiana biblioteche, 1999.
- DE MARTINO E., *Sud e magia*, Milano, Feltrinelli, 1959.
- DE SETA C., *L'Italia nello specchio del "Grand Tour"*, in DE SETA C. (a cura di), *Storia d'Italia, Annali V, Il paesaggio*, Torino, Einaudi, 1989, pp. 127-264.
- DELLA PERUTA F., *L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento*, in «Il Risorgimento», a. XLIV, n. 2, 1992, pp. 187-199.
- DI MAURO L., *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, in *Storia d'Italia, V, Il paesaggio*, Torino, Einaudi, 1982, pp. 367-428.
- DI MAURO L., *L'Italia e le guide turistiche dall'Unità ad oggi*, in *Storia d'Italia, V, Il paesaggio*, Torino, Einaudi, 1982, pp. 367-428.
- DI NOLA A.M., *Dal mondo magico al museo contadino*, in P. BEVILACQUA, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, III. Mercati e istituzioni*, Venezia, Marsilio, 1991, pp. 911-936, p. 926.
- DICKIE J., *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2007.
- DICKIE J., *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2007.
- DORFLES P., *Carosello*, Bologna, Il Mulino, 1998.
- DOUGLAS M., *Decifrare un pasto in Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985, p. 165. [ed. or. 1975].
- ESCOFFIER A., *Il libro dei menù*, Milano, Serra e Riva editori, 1983.
- F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)*, Torino, Einaudi, 1993.
- FABBRI P., *Paleogrammi*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene*

- cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- FACCIOLI E. (a cura di), *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1992.
- FACCIOLI E., *La cucina*, in *Storia d'Italia, I. I documenti*, Torino, Einaudi, 1973, (pp. 983-1030).
- FARINELLI F., *I segni del mondo: immagine cartografica e discorso geografico in età moderna*, Scandicci, La Nuova Italia, 1992.
- FERRAROTTO M., *L'Accademia d'Italia. Intellettuali e potere durante il fascismo*, Napoli, Liguori.
- FIDANZA F. e FIDANZA ALBERTI A., «Quaderni della nutrizione», 31:189 (1971).
- FIDANZA F., *Consumi alimentari a Napoli e in Umbria tra '800 e '900*, in «Il Risorgimento», anno XLIV, n. 2, 1992, pp. 379-397.
- FILIPPA M. (a cura di), *Il cibo dell'altro: movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del 900*, Roma, Lavoro, 2003.
- FISCHLER C., *Pensée magique et utopie dans la science de l'incorporation à la «diète méditerranéenne»*, in [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14\\_C\\_Fischler.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14_C_Fischler.pdf). (febbraio 2009).
- FISCHLER C., *Pensée magique et utopie dans la science de l'incorporation à la «diète méditerranéenne»*, in [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14\\_C\\_Fischler.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14_C_Fischler.pdf). (febbraio 2009).
- FLANDRIN J.L., MONTANARI M. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1996.
- FOFI G., *L'immigrazione meridionale a Torino*, Milano, Feltrinelli, 1976.
- FRANCESCONI J. C., *La cucina napoletana*, Napoli, Fiorentino, 1965.
- FUSCO R., *Pagine di storia viste dalla parte degli sconfitti, ovvero la pasta, evoluzione di una lotta*, Massa Lubrense, Il sorriso di Erasmo, 1989.
- G.L. CERCHIARI, *Vini, liquori e altre bevande*, Milano, Società Notari, 1933.
- GABACCIA D., *Emigranti. Le diaspore degli italiani dal medioevo ad oggi*, Torino, Einaudi 2003.
- GALLINGANI D., *Gusti e disgusti: la tavola e il cibo nella letteratura e nel cinema*, in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *Storia d'Italia, Annali XIII, L'alimentazione*. .
- GALLO G., «Sulla bocca di tutti»: Buitoni e Perugia. Una storia in breve, Milano, Electa, 1990.
- GAMBI L., *Le regioni italiane come problema storico*, in «Quaderni storici», 34, pp. 275-298.
- GINNICO G., *Investimenti nella ricettività alberghiera nel sud Italia: dai primi albergatori di Capri all'arrivo dei "milanesi"*, in «Storia del Turismo», Annale 2005, Milano, Angeli, 2007, pp. 35-51.
- GIUSTI M., *Carosello. Non è vero che tutto fa brodo. 1957-77*, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale, 1996.
- Gli archivi per la storia dell'alimentazione. Atti del Convegno (Potenza-Matera, 5-8 settembre, 1988)*, Saggi n. 34, Roma, Ministero Beni ed Attività culturali, Beni Archivistici, 1995.
- GODARD M., *Il gusto dell'agro: saggio di gastronomia storica*, Bra, Slow Food editore, 1994.
- GONIZZI G. (a cura di), *Barilla, centoventicinque anni di pubblicità e comunicazione*, Parma, Barilla Alimentare S.p.A., 2003.
- GOODY J., *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, Franco Angeli, 1981.
- GRAMSCI A., *Letteratura e vita nazionale*, Torino, Einaudi, 1950.
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE A. B. L., *Almanacco dei buongustai, seguito dal Manuale degli Anfitrioni*, Milano, Serra e Riva, 1981. [pr. ed. *Almanach des gourmandes*, Parigi, 1803].
- GUERRINI O., *Frammento di un libro di cucina del secolo XIV edito nelle nozze Carducci-Gnaccarini*, Bologna, 1887.
- HELSTOSKY C., *Garlic & oil. Food and politics in Italy*, Oxford, Berg, 2004.
- HEMARDINQUER J.J. (a cura di), *Pour une histoire de l'alimentation*, «Cahiers des Annales», Paris, Colin, 1970.
- HOBBSAWM E., *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi, 1994.
- Il chi è? Nel giornalismo italiano*, Milano, Nuova Mercurio, 1971.
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici. La pasta*, Roma, Agra editrice, 2004.
- ISNENGHI M., *Il ruralismo nella cultura italiana*, in P. BEVILACQUA, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*. 3. Mercati e istituzioni, Venezia, Marsilio, 1991, pp. 877-910.
- ISNENGHI M., *Il ruralismo nella cultura italiana*, in P. BEVILACQUA (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, 3. Mercati e istituzioni, Venezia, Marsilio, 1991, pp. 877-910.

- Italia della pasta (L')*, Milano, TCI, 2003
- IVARDI GANAPINI A., GONIZZI G., *Barilla, cento anni di pubblicità e comunicazione*, Parma, Archivio Storico Barilla, 1994.
- J. A. P. COUSIN, *Voyages gastronomiques aux pays de France. Paris et la région parisienne. Avec sept itinéraires gastronomiques de Paris à Nice*, Paris, Flammarion, 1925.
- JACINI S., *La proprietà fondiaria e le condizioni agricole in Lombardia: studi economici*, Milano, Tip. Civelli, 1857.
- JACINI S., *Un conservatore rurale della nuova Italia*, Bari, Laterza, 1926.
- JACOMUZZI S., *Gli sport*, in *Storia d'Italia*, vol. V, *I documenti*, Torino, Einaudi, 1973, pp. 911-935.
- JAUCOURT L., *Cuisine in Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et de métiers*, Paris, 1751-1752.
- JESSIE WHITE M., *Agostino Bertani e i suoi tempi*, Firenze, Barbera, 1888.
- KEYS A., *Mangiar bene e stare bene*, Padova, Piccin, 1962 [*Eat well and stay well*, Garden City N.Y., 1962].
- KOCKA J., *Borghesie europee dell'Ottocento*, Venezia, Marsilio, 1989.
- LA CECLA F., *La pasta e la pizza*, Bologna, Il Mulino, 1998.
- LANDES D.S., *Prometeo liberato. La rivoluzione industriale dal 1750 ad oggi*, Torino, Einaudi, 2000 [*The Unbound Prometheus*, Cambridge, Cambridge University press, 1969], p. 718-722.
- LAWSON NIGELLA, *Il museo Immaginario della Pasta*, Torino, Umberto Allemandi Editore, 1995 (in occasione del I Congresso della Pasta tenutosi a Roma dal 25 al 28 ottobre 1995, con il patrocinio di U.Ni.P.I.).
- LEVENSTEIN H.A., *Revolution at the Table: the transformation of the American Diet*, Oxford University Press, New York, 1988.
- LEVENSTEIN H.A., *The american response to Italian food, 1880-1930*, in "Food and Foodways", I, 1, 1985.
- LORENZETTI R., *Le monografie inedite dell'Inchiesta Jacini presso l'Archivio Centrale dello stato*, in «Società e storia», 1984, n. 25, Milano, Franco Angeli, pp. 687-709.
- Made in Italy Consumi e identità collettive nel secondo dopoguerra*, in «Memoria e ricerca: Rivista di storia contemporanea», Forlì, Franco Angeli, (23), 2006.
- MALATESTA M., *Caffè e osterie*, in M. ISNENGHI (a cura di), *I luoghi della memoria, simboli e miti dell'Italia unita, Strutture ed eventi*, Roma-Bari Laterza, 1996.
- MANGONI L., *L'interventismo della cultura. Intellettuali e riviste del fascismo*, Torino, Nino Aragno editore 2002 [I edizione Laterza, 1974].
- MANTOVANI G., *La tavola del bambino*, Milano, Società Notari, 1932.
- MARESCALCHI A., *Storia dell'alimentazione umana*, Milano, Garzanti, 1942.
- MARINETTI F. T., *Manifesto del partito politico futurista*, in «L'Italia futurista», febbraio 1918, n. 39.
- MARINETTI F. T., *Re Baldoria*, Milano, Treves, 1910.
- MARTIN J., *Miss Manner's Guide to Excruciatingly Correct Behavior*, New York, 1982.
- MARTUCCI R., *L'invenzione dell'Italia unita 1855-1864*, Milano, Sansoni, 1999.
- MASCOTTE, *La tavola delle celebrità*, Milano, Società Notari, 1932.
- MEDAGLIONI E., GODETTI F., *Pastario, ovvero Atlante delle paste alimentari italiane: primo tentativo di catalogazione delle paste alimentari italiane*, Crusinallo, Omegna, Alessi, 1985.
- MELDINI P., MILANTONI G., *Pranzi di carta*, Torriana, Orsa Maggiore, 1990.
- MELDINI P., *A tavola e in cucina*, in MELOGRANI P. (a cura di), *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, Roma-Bari, Laterza, 1988, pp. 417-463.
- MELDINI P., *Tipicità da spiaggia*, in *Alla ricerca del prodotto tipico*, in «Atti del Convegno Artusiano», Forlì, Forlimpopoli, 2003.
- MERIGGI M., *La borghesia italiana*, in (a cura di) KOCKA J., *Borghesie europee dell'Ottocento*, Venezia, Marsilio, 1989, pp. 161-185.
- MERIGGI M., *Milano borghese*, Venezia, Marsilio, 1992.
- MESSADAGLIA L., *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1927.
- MESSADAGLIA L., *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1932.



- MESSISBUGO C., *Libro novo*, Venezia, 1557.
- MEYER E., *Turismo e storia della produzione cartografica: la carta del T.C.I. al 250.000*, in [http://www.touringclub.it/Pdf/Centro\\_Documentazione/StoriaCartografia250.000.pdf](http://www.touringclub.it/Pdf/Centro_Documentazione/StoriaCartografia250.000.pdf) (febbraio 2009).
- MONTANARI M., *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, Bologna, Clueb, 2004.
- MONTANARI M., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992.
- MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005.
- MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.
- MONTANARI M., *La tipicità come prodotto culturale*, in *Alla ricerca del prodotto tipico*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 2003.
- MONTANARI M., *Leggere il cibo: un viaggio nella cultura gastronomica*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- MONTANARI M., *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1991.
- MONTANARI M., *Una scelta vincente: Artusi e la cucina delle regioni*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 1997.
- MORONI SALVATORI M.P., *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in *Storia d'Italia, Annali XIII. L'alimentazione* (a cura di A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI), Torino, Einaudi, 1998, (pp.887-925).
- MOTTA G., *Il tempo, la storia, il cibo. Qualche ulteriore apporto in tema di cultura alimentare*, Cosenza-Roma, Edizioni Periferia, 2005.
- MOZZILLO A., *Viaggiatori stranieri nel Sud*, Milano, Edizioni di Comunità, 1964.
- MUSCI D., *Abbuffate reali. La storia d'Italia attraverso i menù di Casa Savoia*, Torino, Ananke, 2007.
- MUSCI D., *L'Italia a tavola attraverso i menù*, Torino, Il punto, 1999.
- MUZZARELLI M. G., RE L., (a cura di), *Il cibo e le donne nella letteratura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, Bologna, Clueb, 2005.
- MUZZARELLI M. G., TAROZZI F., *Donne e cibo: una relazione nella storia*, Milano, Mondadori, 2003;
- N. PORRO, *Identità, nazione, cittadinanza: sport, società e sistema politico nell'Italia contemporanea*, Roma, Seam, 1995, p. 39.
- NICEFORO A., *Italiani del Nord e Italiani del Sud*, Torino, Bocca, 1901.
- NOVACCO A., *L'inchiesta Jacini*, in *Storia del Parlamento Italiano*, v. 17, Palermo, Flaccovio, 1963.
- NOVELLO M. (a cura di), *Pranzo al Quirinale: raccolta dei menù del Palazzo del Quirinale 1888-2002*. Catalogo della mostra Fabbrica della Ruota 11-12-13 aprile 2003, Ponzzone Biellese, DocBi Centro Studi Biellesi, 2003.
- OJETTI U., *I Tacuini*, Firenze, Sansoni, 1954.
- ORTOLEVA P., *La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli Italiani d'America*, in «*Altretalia*», n. 7, 1992.
- P. BOURDIEU, *La distinzione: critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 1983
- P. MONELLI, *Il ghiottone errante, viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Milano Touring Editore, 2005, p. 137 [ed. orig. 1935].
- PALOMBI E., *Pasta alimentare completa per il vettovagliamento delle truppe in guerra. Nota preventiva*, Campobasso, Casa Ed. G. Colitti e figlio, 1918
- Pasta d'archivio. Scienza e storia del più antico campione di pasta (1837-1838)*, Parma, Archivio di Stato di Parma, Barilla Alimentare S.p.A., Università degli studi di Parma, 2000
- PETRINI C., *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.
- PETRINI C., *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.
- PIEMONTESE F., *Autodizionario degli scrittori italiani*, Milano, Leonardo, 1990, pp. 283-4.
- Pietro Barilla. *La pubblicità dei buoni sentimenti*, in *La storia siamo noi* <http://www.lastoriasiamonoi.rai.it/puntata.aspx?id=416> (febbraio 2009).
- PISANELLI B., *Trattato della natura de' cibi e del bere del Signor Baldassarre Pisanelli*, Roma, Bartholomeo Bonfaldino e Tito Diani, 1583.

- PIVATO S., *Il Touring Club Italiano*, Bologna, Il Mulino, 2006.
- PORRO N., *Identità, nazione, cittadinanza: sport, società e sistema politico nell'Italia contemporanea*, Roma, Seam, 1995.
- PORTESI G., *L'industria della pasta alimentare*, Roma, Editrice Molini d'Italia, 1957.
- PORTINARI F., *Artusi*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- Pranzo al Quirinale. Cerimoniale e scenografia dal Regno alla Repubblica*, Catalogo della mostra tenuta all'Archivio di Stato di Torino 2004-2005, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2004.
- PREZZOLINI G., *La cultura italiana*, Milano, Il Corbaccio, 1930.
- PREZZOLINI G., *Maccheroni & C.*, Milano, Longanesi, 1957.
- PREZZOLINI G., *Spaghetti Dinner*, New York, Abelard Schumann, 1955.
- PROVENZAL D., *Tre raggi di sole*, Rocca San Casciano, Cappelli, 1918.
- R. BARTHES, *Miti d'oggi*, Milano, Einaudi, 1974 [ed. or. *Edition du Seuil*, Paris, 1957].
- RACCAGNI S., *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, in «Cheiron», a. V, n. 9-10, 1988, pp. 233-256.
- RACCAGNI S., *Il Touring Club Italiano e il governo del tempo libero*, in «Cheiron», a. V, n. 9-10, 1988, pp. 233-256.
- RAMBALDI E., *Rotary International, a "brotherhood of leadership" il caso italiano fra fascismo e i primi passi della Repubblica*, Bologna, Carocci, 2006.
- RASERI E., *Materiali per l'etnologia italiana raccolti per la Società Italiana di Antropologia ed Etnologia in «Annali di Statistica», serie II, vol. VIII del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Direzione di Statistica*, Roma, 1879.
- REBORA G., *La civiltà della forchetta. Storie e cibi di cucina*, Roma-Bari, Laterza, 1998.
- Revelli N., *L'anello forte. La donna: storie di vita contadina*, Torino, Einaudi, 1985.
- Revelli N., *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina*, Torino, Einaudi, 1977.
- ROCHE D., *Humeurs vagabondes, de la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 2003.
- ROMANO R., *Paese Italia. Venti secoli d'identità*, Roma, Donzelli, 1994.
- ROMEO R., *L'inchiesta agraria Jacini e le prospettive economiche dell'Italia unita*, in «Notiziario Einaudi», VII, 4 dicembre 1958.
- ROSOLI G., *Un secolo di emigrazione italiana; 1876-1976*, Roma, Centro Studi emigrazione, 1978.
- ROVERSI G., *Pellegrino Artusi a Bologna. Uno studente universitario mancato, un gastronomo guadagnato*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- ROVETTA R., *L'industria del pastificio*, Milano, Hoepli, 1908.
- SADA L., *Spaghetti e compagni: prima documentazione per una storia delle paste alimentari e nomenclatura dialettale pugliese*, Bari\Santo Spirito, Edizioni del Centro Librario, 1983.
- SALARIS C., *Cibo futurista*, Roma, Stampalternativa, 2000.
- SALARIS C., *Re Baldoria* in «La Gola», aprile, 1987.
- SALARIS C., *Storia del futurismo*, Roma, Editori Riuniti, 1985.
- SALVATERRA G., *L'uovo di Colombo: storia della ristorazione italiana negli Stati Uniti d'America, 1492-1992: emigrazioni, ristorazione e dintorni*, Bologna, Il Fenicottero, 1991.
- SANGIORGI G., TOTI A., *Scienza dell'alimentazione e igiene in Pellegrino Artusi*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- SARTI R., *Uomini e donne in cucina in età moderna*, in *La cucina di casa in Italia dal Medioevo ad oggi*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 2002.
- SCAPPI B., *Opera*, Venezia, 1570.
- SCHOLLIERS P., *Food, drink and identity*, Oxford, Berg Publishers, 2001.
- SERAO M., *Il ventre di Napoli*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 2008.
- SERENI E., *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, (già in *Cronache Meridionali*, 1958) poi in *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, Einaudi 1981.
- SERVENTI S., SABBAN F., *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, Laterza, 2000.

- SOLDATI M., BRERA G., «La Monda delle rane», documentario Rai, 1957.
- SOMOGYI S., *Cento anni di bilanci famigliari in Italia (1857-1956)*, in «Annali Istituto Giangiacomo Feltrinelli», a. II, Milano, 1959, pp. 121- 257.
- SOMOGYI S., *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia, I documenti*, I, Torino, Einaudi, 1973, pp. 841-887.
- SONNENFELD A., *Cuisine futuriste: Marinetti marine*, in R.W. TOBIN (a cura di), *Littérature et gastronomie*, Paris, 1985.
- SORCINELLI P., *L'alimentazione nella storia e nelle fonti*, in «Il Risorgimento», anno XLIV, n. 2, 1992.
- SORCINELLI P., *Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers*, in *Storia d'Italia, Annali XIII. L'alimentazione* (a cura di A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI), Torino, Einaudi, 1998, (pp. 451-493).
- STECCHETTI L., *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, Firenze, Barbera editore 1884.
- STORCHI M., *Il poco e il tanto: condizioni e modi di vita degli italiani dall'unificazione ad oggi*, Napoli, Liguori, 1999.
- TANARA V., *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, 1644.
- TARENTINI TROIANI DI MARUGGIO L., *I menù di Palazzo Chigi*, Formello, Seam, 1998.
- TAROZZI F., *Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione fra pubblico e privato*, in *Storia d'Italia, Annali XIII. L'alimentazione* (a cura di A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI), Torino, Einaudi, 1998, pp. 645-679.
- TETI V. (a cura di), *Mangiare meridiano: le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, Cosenza, Carical, 1996.
- TETI V., *Il colore del cibo: geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi, 1999.
- TETI V., *Territorio e identità culturale*, in *Cucina globale e cucina del territorio*, «Atti del Convegno Artusiano», Forlimpopoli, 1998.
- TIRELLI D., *Pensato & mangiato*, Roma, Agra, 2006.
- TRENTINI TROIANI DI MARUGGIO L., *I menù di Palazzo Chigi*, Formello, Seam, 1998.
- TURNATURI G., *Divertimenti italiani dall'Unità al fascismo*, in A. CORBIN (a cura di) *L'invenzione del tempo libero 1850-1960*, Roma-Bari, Laterza, 1996
- TURNATURI G., *Divertimenti italiani dall'Unità al fascismo*, in A. CORBIN (a cura di) *L'invenzione del tempo libero 1850-1960*, Roma-Bari, Laterza, 1996.
- VACCARO G., *Panorama biografico degli italiani d'oggi*, vol. I, Roma, Curcio, 1956.
- Vademecum del turista* edito dal Touring Club Italiano nel 1956.
- VALERI A., *Pubblicità italiana*, Milano, Edizioni del Sole 24 Ore, 1986.
- VANOSSI L., *Bibliografia gastronomica italiana fino al 1950*, Pinerolo 1964
- VANOSSI L., *Bibliografia italiana sulla farina, sulla pasta e sul pane*, Pinerolo 1964
- VARANINI M., *La tavola della salute*, Milano, Società Notari, 1932.
- VENTURINI G. E., *Storia (del successo) di un libro*, in *La cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cent'anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991. ,
- VIALARDI G., *Cucina borghese, semplice e economica*, Torino, L. Roux e Favale, 1884.
- VIALARDI G., *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetture ria: basato sopra un metodo economico, semplice, signorile e borghese, diviso in articoli contenenti circa 2000 ricette*, Torino, Tip. G. Favale, 1854.
- VILLANI P., *Agricoltura e differenziazioni regionali dopo l'unità L'impostazione dell'inchiesta Jacini*, in *Società rurale e ceti dirigenti (XVIII-XX sec. )*, Morano Editore Napoli 1989, pp. 109- 125.
- VOTA G., *I sessant'anni del Touring Club Italiano 1894-1954*, Milano, Touring Club Italiano, 1954.